



**Bodegas Olarra**

FUNDADA EN 1973

## RECIENTE

CRIANZA

DOCa Rioja

*Un coupage elegante, fresco y equilibrado*

VARIETADES	90% Tempranillo y 10% Graciano y Garnacha.
ELABORACIÓN	Selección de viñedos. Elaborado a partir de uvas de las subzonas de de Rioja Alta, Alavesa y Media.  Concepto de Ensamblaje. Fermentación entre 20º y 26º. Tiempo de maceración 15 días. La mitad de sus componentes realizaron la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.
CRIANZA	Criado 12 meses en barrica de roble americano.
NOTA DE CATA	Rojo picota de gran intensidad con brillos rubí. Aromas frutales. En boca buena estructura. Suave y redondo.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · [info@bodegasolarra.es](mailto:info@bodegasolarra.es)

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)