



BODEGAS
ONDARRE

VARIETAL ONDARRE

MAZUELO
DOCa Rioja

*La frescura de una variedad histórica de Rioja
trasladada a la botella*

VARIEDAD	100% Mazuelo
ELABORACIÓN Y CRIANZA	Elaborado con uvas procedentes de cepas viejas de la variedad Mazuelo, en vendimias tempranas y añadas seleccionadas. Fermentación suave y regular a 24°C, con maceración a lo largo de dos semanas. Maloláctica en barricas nuevas de roble de Missouri, en las que permaneció 2 o 3 meses.
NOTA DE CATA	Capa media alta y color rojo intenso y de gran viveza. Amplio abanico aromático en el que algunas notas florales dan paso a frutos rojos como la grosella, la fresa y la cereza. Como buen mazuelo es afilado en boca, destacando su firmeza así como una viva sensación de frescura final.
NOTA	Edición limitada de 4.635 botellas. Embotellado sin estabilización, por lo que puede presentar precipitados. En este caso se recomienda decantar antes de su consumo.



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

www.grupobodegasolarra.com