



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

RECIENTE

BLANCO

DOCa Rioja

La combinación de tres variedades que alcanzan un equilibrio perfecto

VARIEDADES

Viura 75%, Tempranillo Blanco 20% y Verdejo 5%

ELABORACIÓN

Fermentación por separado de las tres variedades en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas controladas entre 14 y 16 °C. Los vinos fueron criados sobre sus lías más finas durante dos meses, con remontados periódicos. La mezcla de las tres variedades se llevó a cabo con el criterio de destacar las virtudes de cada una de ellas: la matriz estable de la Viura, la firmeza en boca del Tempranillo Blanco y la fuerza aromática del Verdejo.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdes. Nariz de gran intensidad con aromas de flores silvestres, frutos blancos y exóticos. En boca es ligero y amable, con sensación de frescura final.



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

www.grupobodegasolarra.com