



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

RECIENTE

CAVA BRUT

DO Cava

*Elaborado de forma artesanal siguiendo
el "método tradicional" a partir de Rioja*

Cava fino, fresco y elegante

VARIEDAD	Viura 100% de Rioja. Vendimia temprana.
ELABORACIÓN	En depósito de acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14 y 16 °C. Levaduras seleccionadas especialmente por su poder aromático. Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas.
DEGÜELLO	Después de permanecer en rima durante 14 meses.
NOTA DE CATA	Amarillo pajizo. Abundante rosario de fina burbuja. Intenso y delicado en nariz. En boca es seco y con agradable acidez.
GRADO	11,5 % vol.
AZÚCAR RESIDUAL	3 gramos/litro



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

www.grupobodegasolarra.com