Bodegas Olarra

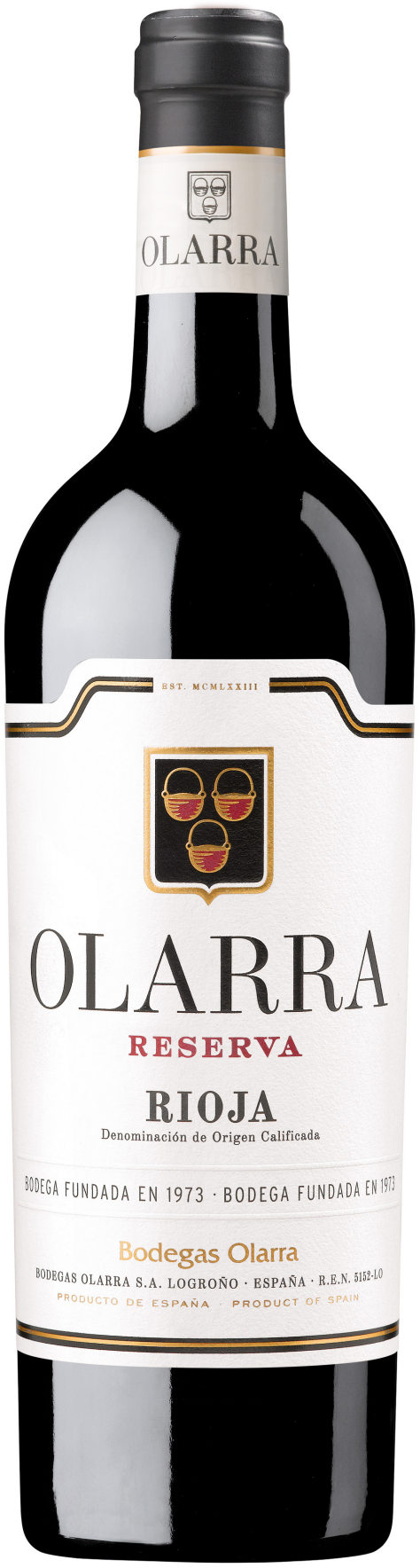
FUNDADA EN 1973

OLARRA

RESERVA 2015

DOCa Rioja

Un vino honesto y armonioso con excepcional equilibrio entre fruta y madera, especial franqueza aromática y suavidad en boca



VARIEDADES

Tempranillo y Garnachas cultivados en las tres subzonas de la DOCa Rioja.

EL VINO

En esta cosecha especialmente buena, este vino tuvo la capacidad de crecerse en barrica y el Comité de Cata de la Bodega decidió que era el vino más honesto y armonioso de nuestra cosecha 2015.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Al modo de las elaboraciones clásicas de finales del siglo pasado, se llevaron a cabo encubados cortos con el fin de mantener la frescura original y los perfiles más varietales. Criado durante dieciséis meses en barricas nuevas de roble de Missouri con trasiegas periódicas. Tras una clarificación ligera con clara de huevo, fue embotellado para su período de crianza en botella.

NOTA DE CATA

De capa media-alta, presenta color rubí con matices cereza. Vivo y brillante. En nariz, las notas predominantes son los frutos rojos, la vainilla y los tonos especiados. Aromas más complejos (miel, tostados...) empiezan a tomar protagonismo hacia la formación del bouquet. La boca es firme y suave en el paladar medio, larga y con aromas muy francos que persisten tras ser tragado.

GRUPO BODEGAS OLARRA

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

www.grupobodegasolarra.com