



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

RECIENTE

GRAN RESERVA

DOCa Rioja

VARIEDADES

Las uvas de este vino proceden de nuestros viñedos ubicados principalmente en Rioja Alta, y en menor medida de Rioja Alavesa. Viñas cultivadas de forma tradicional asentados sobre suelos arcillosos para Rioja Alta y suelos arcillosos calizos en Rioja Alavesa.

Tempranillo 80%, Mazuelo 10%, Garnacha 10%.

La selección posterior asegura que solo las uvas en buen estado pasaran al proceso de vinificación.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La fermentación y maceración tuvo una duración total de 16 días y se realizó en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C. Posteriormente, el vino se trasiega en barricas nuevas de roble Allier de 225 litros donde se realiza la fermentación maloláctica, seguida de una estancia sobre lías de 2 meses, con batonnage regular.

Tras el trasvase en barricas nuevas de roble, donde permaneció durante seis meses más, el resto de la crianza en barrica duró 25 meses y se realizó en diferentes barricas, Allier y Missouri, de tostado medio y con diferentes crianzas. Después de la clarificación, el vino fue embotellado y almacenado en nuestra bodega durante 45 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo intenso con matices rubí en el borde de la copa. En nariz, en el momento de la liberación, revela un delicado equilibrio entre los aromas de frutos rojos maduros y los de especias y ahumados. Con el tiempo, el bouquet se ha vuelto más complejo, mostrando aromas a cuero, granos de café y pasas. En boca es tan firme, elegante y suave, con un final sorprendentemente largo y fresco. Maridaje con platos de carnes rojas o caza, pescados condimentados y quesos curados.



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

www.grupobodegasolarra.com