



BODEGAS  
ONDARRE

CLUB DE BARRICAS  
ORDEN DE ONDARRE

RESERVA ESPECIAL

DOCa Rioja

*Elegancia y calidad*

COMPOSICIÓN  
VARIETAL

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

El equipo técnico de Bodegas Ondarre, seleccionó en el año 2018 los mejores viñedos en función de las características edafológicas del terreno, su orientación, la edad de las cepas y las variedades, con el único objetivo de obtener un fruto de características óptimas. Posteriormente seleccionamos el fruto de esos viñedos para quedarnos con uva de calidad excepcional.

CRIANZA

Tras elaborar el vino comienza su proceso de crianza en 2019, en barricas nuevas de roble francés procedentes de las más prestigiosas tonelerías. El embotellado se realiza tras permanecer 24 meses de bodega. Posteriormente, reposa 12 meses en botella.

NOTA DE CATA

Intenso color cereza, desarrollando tonos teja durante su evolución en botella. La nariz es difícil de definir dada la complejidad del bouquet desarrollado, destacando las notas de frutos rojos, algunas especias y cierta mineralidad final. En boca es poderoso desde su entrada, redondo y con cuerpo en el paladar medio y gran persistencia.



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

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)