



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CLUB DE BARRICAS LA CATEDRAL

CRIANZA
DOCa Rioja

Sintonía entre el tiempo y el trabajo

COMPOSICIÓN VARIETAL	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano
ELABORACIÓN	<p>El fruto del que procede, maduró en las diferentes subzonas de la DOCa, desde los viñedos cálidos de la Rioja Baja, las gravas y suelos calizos de la Alta, hasta las laderas orientadas al mediodía de la zona Alavesa.</p> <p>La elaboración por separado de las variedades tintas permite la mejor adaptación de las condiciones de fermentación y maceración para cada variedad, favoreciendo la máxima tipicidad de los aromas y la adecuada extracción de los compuestos sápidos y estructurales encerrados en los hollejos.</p>
CRIANZA	Los vinos, en rama, fueron puestos en barricas de roble mayoritariamente americano, durante diecisiete meses y con trasiegos periódicas.
FICHA DECATA	A la vista se presenta con intenso color rojo oscuro y notas rubí. Aromas frutales que armonizan con notas especiadas. En boca destaca su buena estructura, resultando de paso fácil y largo postgusto.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 23 52 99 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com