



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

RECIENTE

ROSADO

DOCa Rioja

*Un coupage elegante, fresco
y equilibrado*

VARIETADES

Tempranillo y Viura

ELABORACIÓN

El marcado carácter mediterráneo de este rosado procede del viñedos situados en suelos pobres, poco profundos y bien drenados. El fruto fue recogido tempranamente con el fin de retener un marcado carácter varietal. El Tempranillo fue encubado y sometido a una corta maceración. Posteriormente se sangraron los depósitos y el mosto fue fermentado a temperaturas entre 15º y 16º. Las uvas Viura se prensaron directamente, vinificándose en blanco desde el principio. Posteriormente, los vinos se criaron durante varios meses sobre sus propias lías finas con batonnages periódicos.

NOTA DE CATA

Color rosa pálido con matices salmón y el brillo de su capa. Nariz intensa con aromas de gamas florales y frutales, así como otras variadas originadas durante su vinificación. En boca muestra buena estructura y suave acidez y frescura. Gran ligereza y persistencia.

