



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

RECIENTE

ROSADO
DOCa Rioja

Un coupage elegante, fresco y equilibrado

VARIETADES	Viura, Tempranillo, Verdejo y Tempranillo Blanco
ELABORACIÓN	<p>El marcado carácter mediterráneo de este rosado procede de los viñedos situados en suelos pobres, poco profundos y bien drenados. El fruto fue recogido tempranamente con el fin de retener un marcado carácter varietal.</p> <p>El Tempranillo Tinto 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 Tempranillo Blanco se prensaron directamente, vinificándose en blanco desde el principio.</p> <p>Posteriormente, los vinos se criaron durante varios meses sobre sus propias lías finas con batonnages periódicos.</p>
NOTA DE CATA	<p>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.</p> <p>En boca muestra buena estructura y suave acidez y frescura. Gran ligereza y persistencia.</p>



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

www.grupobodegasolarra.com