



# Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

## RECIENTE

### BLANCO SEMIDULCE

DOCa Rioja

*Un vino fresco, suave y elegante*

#### VARIETADES

Viura 75%, Tempranillo Blanco 20% y Garnacha Blanca 5%

#### ELABORACIÓN

Fermentación por separado de las tres variedades en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas controladas entre 14º y 16º. Transcurrida parte de la fermentación, esta se paraliza por sistemas de frío con el fin de mantener los azúcares naturales que confieren a este vino una de sus peculiaridades.

#### NOTA DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdes. Nariz de gran intensidad con aromas de flores silvestres, frutos blancos y exóticos. En boca es ligero y amable, con sensación de frescura final y equilibrado.



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)