



BODEGAS
ONDARRE

LA ESCALERUELA

VIÑEDO SINGULAR DOCa Rioja

*Vid, suelo y clima. La mejor expresión de nuestro
Viñedo Singular*

VIÑEDO	La Escaleruela
CATEGORIA	Viñedo Singular
MUNICIPIO	Viana (DOCa Rioja)
VARIEDAD	Mazuelo plantado en 1984
VENDIMIA	Primera semana de octubre de 2020, en cajas de 20 kg. y selección manual. Rendimiento 3.000kg/ha.
ELABORACIÓN	Fermentación y maceración en barricas nuevas de roble francés. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés. Afinado de 9 meses en botella. Embotellada en febrero de 2021.
NOTA DE CATA	Predominan los aromas varietales y florales propios del Mazuelo. Aparecen notas especias particulares de la barrica nueva. Edición limitada de 822 botellas.



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

www.grupobodegasolarra.com



LA
ESCALERUELA

VIÑEDO SINGULAR
DOCa Rioja

LA ESCALERUELA

Vid, suelo, clima. Tres elementos que en perfecta combinación hacen de un viñedo en particular y de los vinos que de él proceden, un ejemplo vivo de la riqueza que la naturaleza esconde.

La variedad no podía ser otra que Mazuelo. Una uva que Ondarre utiliza en todos sus vinos y que está plenamente arraigada a la historia vinícola de Viana y sus viñedos. Una uva que se adapta perfectamente a los suelos franco-arcillosos, poco profundos, pobres y duros de La Escaleruela, que parecieran oponerse a que algo crezca de ellos.

Y como último eslabón, un clima de transición con inviernos fríos y veranos secos y gran variación de temperaturas entre el día y la noche, para añadir aún más incertidumbre al noble arte de hacer vino.

Porque el vino surge en el viñedo, pero se hace en la bodega. Un lugar donde la mano del hombre debe preservar con todos los medios a su alcance -técnica, intuición y pasión- aquello que la naturaleza le ha regalado no sin cierta dificultad.

Vid, suelo, clima. Tres elementos entrelazados, que llevan siglos manteniendo un diálogo entre sí, con el ser humano por testigo. Y que poco a poco, con el paso del tiempo, han dado forma a un Viñedo Singular. Hoy ponemos en sus manos su mejor expresión.

