



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

VENDIMIA SELECCIONADA

DOCa Rioja

Un joven Rioja diferente

VARIEDADES

Tempranillo 90%, Garnacha, Mazuelo y Viura 10%.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a una temperatura entre 28°-30° en depósitos de acero inoxidable, empleando levadura seleccionada. Reposo en tinas de roble americano y francés.

CRIANZA

6 Meses en barrica de roble.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso. Aromas frutales en los que se integran las notas de crianza. Buena estructura en boca y final amable.



GRUPO
BODEGAS
OLARRA