



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

GRAN RESERVA

DOCa Rioja

La tradición llevada a nuestros días

| | |
|--------------|---|
| VARIETADES | Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15% |
| ELABORACIÓN | Sólo las mejores añadas y la cuidada selección del fruto a su entrada en bodega nos permiten realizar prolongados procesos de maceración, hasta asegurar la óptima extracción de taninos, aromas y otros componentes de calidad en el vino elaborado. |
| CRIANZA | <p>Tras la fermentación, el vino fue trasegado varias veces en grandes depósitos de madera de roble americano, antes de permanecer durante 24 meses en barricas de roble.</p> <p>Tras su embotellado, Otoñal Gran Reserva permanece durante al menos 3 años en nuestros botelleros para desarrollar su bouquet y carácter armónico.</p> |
| NOTA DE CATA | <p>Rojo rubí intenso con matices de ladrillo, Otoñal Gran Reserva está en su momento óptimo. Su complejidad aromática evoca frutos rojos, regaliz y notas ahumadas, que se abren a aromas animales.</p> <p>En boca se muestra suave, largo y bien estructurado, reapareciendo un postgusto frutal.</p> |



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

www.grupobodegasolarra.com