



Bodegas Olarra
FUNDADA EN 1973

OTOÑAL

RESERVA
DOCa Rioja

Un elegante y actualizado Reserva de Rioja

VARIETADES	Tempranillo 90%, Garnacha y Mazuelo 10%.
ELABORACIÓN	Cuidadosa selección de uvas sanas y maduras. Fermentación a temperatura moderada y maceración de 2 a 3 semanas para una adecuada extracción de taninos y aromas.
CRIANZA	Crianza en bodega entre 12 y 16 meses. Tras su embotellado ha permanecido más de 18 meses en nuestro botellero desarrollando su "bouquet" y redondez.
NOTA DE CATA	Cereza intenso con brillos rubí. Gran complejidad aromática en la que destacan los frutos rojos y el regaliz. En boca es largo y estructurado. Un vino para guardar.



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

www.grupobodegasolarra.com