

## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

## Rebelde, rotundo y *radical*. Vívelo en directo.

### LAS UVAS

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

## **LA AÑADA 2022**

Las condiciones meteorológicas de 2022 fueron exigentes. Las altas temperaturas de la primavera y el verano, y la escasez de lluvias hasta agosto, propiciaron un ciclo vegetativo rápido y un inicio temprano de la vendimia, que se alargó más de lo habitual en su fase final. EL RAYO Olarra 2022 procede íntegramente de nuestro viñedo de Peñalogroño, en la zona de El Cortijo, con cepas de más de 40 años. Las condiciones de la añada dieron lugar a un fruto de buena maduración, graduaciones moderadas, alto contenido en materia colorante, taninos finos y gran equilibrio.

Estas características, junto con un rendimiento de poco más de 4.000 kg/ha y un excelente estado sanitario del viñedo durante todo su ciclo, hicieron a los vinos resultantes idóneos para su crianza.







## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# Primer vino en la historia con el sello de Vino de Logroño.

#### LA CRIANZA

Maloláctica en barrica nueva de roble americano para potenciar refinamiento y elegancia y

16 meses en barrica nueva de roble americano.

#### **NOTAS DE CATA**

Como consecuencia de todo lo anterior, EL RAYO 2022 presenta un color rojo profundo con ribetes cereza. Su nariz es compleja, con notas de lavanda y flores rojas. Madera discreta y sin estridencias. Notas balsámicas y nuez moscada.

Paladar directo, con una entrada suave pero firme.

La textura rica envuelve la boca sin asperezas,
mientras el paso medio se muestra equilibrado,
armonioso y con buen ritmo. El final es largo,
pulido, con taninos dulces que te dejan con ganas
de más. Como la música en directo.



