



**Bodegas Olarra**

FUNDADA EN 1973

**CLUB DE BARRICAS**  
**LA CATEDRAL**  
**RESERVA**  
**DOCa Rioja**

*Viñedos históricos y nobles variedades*

COMPOSICIÓN VARIETAL	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano y un pequeño porcentaje de Viura como era habitual en los antiguos vinos de Rioja.
ELABORACIÓN	La elaboración por separado de las variedades tintas permite la mejor adaptación de las condiciones de fermentación y maceración para cada variedad, favoreciendo la máxima tipicidad de los aromas y la adecuada extracción de los compuestos sápidos y estructurales encerrados en los hollejos.
CRIANZA	La degradación maloláctica se produce en barricas nuevas de robles del Centro de Francia y Missouri, aportando volumen y peso en boca, una adecuada asimilación de las notas de madera y mayor estabilidad tanto del carácter frutal, como de la longevidad del color y sus matices. Crianza de 20 meses.
NOTA DE CATA	Intenso color cereza, desarrollando tonos teja durante su evolución en botella. La nariz es difícil de definir dada la complejidad del bouquet desarrollado, destacando las notas de frutos rojos, algunas especias y cierta mineralidad final. En boca es poderoso desde su entrada, redondo y con cuerpo en el paladar medio y gran persistencia.



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

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)