



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CLUB DE BARRICAS LA CATEDRAL

CRIANZA

DOCa Rioja

Sintonía entre el tiempo y el trabajo

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

ELABORACIÓN

El fruto del que procede, maduró en las diferentes subzonas de la DOCa, desde los viñedos cálidos de la Rioja Baja, las gravas y suelos calizos de la Alta, hasta las laderas orientadas al mediodía de la zona Alavesa.

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

Los vinos, en rama, fueron puestos en barricas de roble mayoritariamente americano, durante diecisiete meses y con trasiegos periódicas.

FICHA DECATA

A la vista se presenta con intenso color rojo oscuro y notas rubí. Aromas frutales que armonizan con notas especiadas. En boca destaca su buena estructura, resultando de paso fácil y largo postgusto.



Avenida Mendavia, 30-26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941235299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.com