



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

OLARRA

CRianza 2022

DOCa Rioja

El regreso de un estilo

Olarra Crianza recupera el Rioja fino y equilibrado de los años setenta. Tempranillos viejos, crianza medida y una elaboración que busca finura dan forma a un vino de capa media, aromas complejos y boca pulida.

VIÑEDOS	Selección de parcelas en Rioja Alta y Rioja Media con suelos poco productivos y no aptos para otros cultivos.
VARIEDADES	Tempranillos viejos de viñedos seleccionados. En las parcelas más viejas aparecen entreveradas otras variedades como Garnacha o Viura.
ELABORACIÓN	Vendimia en su maduración óptima con el fin de preservar la frescura y aromas florales y frutales. Encubados cortos y fermentaciones entre 18 y 24 °C, buscando más finura.
CRianza	Crianza por separado entre 14 y 16 meses en barricas de segundo y tercer vino para evitar el predominio de las maderas. El ensamblaje definitivo se decidió con criterios de cata. Tras el embotellado, la crianza reductiva en botellero generó mayor complejidad aromática.
NOTA DE CATA	Capa media y tonos vivos. Perfil complejo y variado en nariz, con notas de frutos y flores rojas, matices balsámicos, recuerdos de pedernal y frutos secos. En boca destaca por su equilibrio, textura pulida, y firme y un final largo donde reaparecen aromas secundarios y terciarios.

