Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973

CERRO AÑÓN

BLANCO 2025

DOCa Rioja

Un blanco con memoria

Selección de viñas viejas de Viura, con pequeñas proporciones de Garnacha Blanca y Malvasía. Frescura, volumen y complejidad e inspirado en las elaboraciones históricas de los grandes blancos de Rioja.



VARIEDADES

Selección de viñas viejas de Viura de más de 50 años, junto a pequeñas proporciones de Garnacha Blanca y Malvasía.

VIÑEDOS

Suelos poco profundos de areniscas rojas, con una capa de roca calcárea debajo que impide que las raíces profundicen limitando el vigor y la producción de cada cepa.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y ligera maceración con sus hollejos en prensa. Selección del mosto flor y fermentación a baja temperatura, 13-14 ºC.

El ensamblaje final incorpora una pequeña proporción de vinos blancos de otras añadas, con larga crianza en barrica, que aportan complejidad y fragancia sin restar frescura al conjunto.

NOTA DE CATA

Limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos limón. Fragante y de buena intensidad, con aromas de pera y manzana, notas florales y un fondo especiado que aporta complejidad.

En boca se muestra suave y fresco, con buena acidez, paso redondo y cierto volumen. El final es fino, sápido y salino, con recuerdos de fruta blanca y flores y una persistencia prolongada.

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

www.bodegasolarra.es