

Bodegas Olarra

Otoñal Reserva



COMPOSICION VARIETAL

Tempranillo, 75%, Garnacha 10%, Mazuelo y Graciano 15%.

ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas sanas y maduras. Fermentación a temperatura moderada y maceración de 2 a 3 semanas para una adecuada extracción de taninos y aromas.

CRIANZA

Crianza en barrica entre 12 y 16 meses. Tras su embotellado ha permanecido más de 18 meses en nuestro botellero desarrollando su “bouquet” y redondez.

FICHA DE CATA

Cereza intenso con brillos rubí. Gran complejidad aromática en la que destacan los frutos rojos y el regaliz. En boca es largo y estructurado. Un vino para guardar.

• • • • •

COMPOSITION

Tempranillo, 75%, Garnacha 10%, Mazuelo and Graciano 15%.

VINIFICATION

Careful selection of ripe, healthy grapes. Fermentation at a moderate temperature and 2 to 3 weeks maceration with the skins for the right amount of extraction of tannins and aromas.

AGEING

Cask-aged for between 12 and 16 months. After bottling the wine has spent over 18 months in our bottle cellar rounding off and developing its characteristic “bouquet”.

TASTING NOTES

Deep cherry colour with ruby glints. High aromatic complexity with ripe red-berry fruit to the fore and liquorice coming through. Good backbone and a long finish. A wine for laying down.