

Bodegas Olarra

Otoñal Tinto



Sólo una cuidada selección de las viñas, fruto de un continuado seguimiento de la maduración, hacen posible el nacimiento de este gran vino.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 85 %, Garnacha 10 %, Mazuelo y Graciano 5 %.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a una temperatura de 26-28 grados, empleando levaduras seleccionadas por nuestros técnicos. Las trasiegos son realizadas en grandes tinas de roble. Previamente a su embotellado el vino permanece en bodega hasta lograr una perfecta maduración.

FICHA DE CATA

Rojo picota con tonos violáceos. Aroma intenso y frutal, con recuerdos de frutos rojos. En la boca es fresco, sabroso, frutal y muy persistente.



Only through the careful selection of the vines and meticulous monitoring of their ripening is it possible to produce this great wine.

GRAPE VARIETIES

Tempranillo 85 %, Garnacha 10 %, Mazuelo and Graciano 5 %.

VINIFICATION

Controlled fermentation at a temperature of 26-28 degrees, using yeast carefully selected by our experts. Racked in large oak vats. Before bottling the wine is kept in the cellar until it is perfectly matured.

TASTING NOTES

Dark cherry with purplish hues. Intense fruity aroma recalling juicy red berries. On the palate it displays refreshing, rich and fruity flavours with a very persistent finish.