



EL RAYO Olarra

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Una manera de **entender**
los vinos de Rioja con una
mirada al futuro.

LAS UVAS

Tempranillo (85%) y Mazuelo y Graciano (15%).

EL MÉTODO

Uvas de **viñedos viejos** de Rioja Alta sobre los que apenas se ha intervenido. La naturaleza se expresa libremente cada añada a través del vino. Maloláctica en barrica nueva de roble americano buscando **finura y redondez**.

LA CRIANZA

14 meses en barrica nueva de roble americano.

SUS NOTAS DE CATA

Intenso color **rojo cereza** con **tonos violetas**.

Aromas complejos por su largo reposo en barrica y final con mucha finura y bien estructurado sin perder su **carácter frutal**.

Muy redondo en boca.



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

www.grupobodegasolarra.com