

# BODEGAS OLLARA

DOCa RIOJA

Espagne

# ERA COSTANA

CRIANZA

Rouge

Culture raisonnée

En 1970, Bodegas OLLARRA est devenu l'étendard du vin de qualité en Rioja ainsi que le tout premier des points de repère quant à l'architecture des caves dans la région. Leurs vignobles situés en Rioja Alta, Baja et Alavesa font l'objet de toute leur attention, tout au long de l'année. Leur chai renferme 27000 barriques de chêne ainsi que toutes les bouteilles de leurs vins de Crianza, Réserve et Gran Réserve. Bodegas OLLARRA fait vivre LE STYLE AUTHENTIQUE DU RIOJA.



90% Tempranillo  
5% Mazuelo  
5% Graciano



14%



750 ml



Culture raisonnée, vendange en vert, effeuillage, épamprage.  
Vendange manuelle.  
Rendement : 60 hl/ha  
Sols : argilo-calcaires et ferriques  
Age vignes : 39 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.  
Macération de 14 jours avec remontages quotidiens en cuve inox à une température contrôlée de 28°C.  
50% du vin a subi une fermentation malolactique en fûts de chêne français et américain neuf de 225 litres.  
50% du vin fait sa fermentation malolactique en cuve.



Élevage 14 mois avec soutirages réguliers dans des fûts de chêne de 225 litres, 65% en fûts de bois américain, 35% en fûts de chêne Français âgés de 7 ans.  
Suite à un collage et mise en bouteille, le vin est vieilli en bouteilles dans nos caves durant 12 mois.



### Couleur :

Rouge grenat brillant.

### Au nez :

Arômes de prune et de mûre se combinent à de doux arômes de chêne.

### En bouche :

Long en bouche, équilibré. Notes de fraises, mûres combinées à la douceur du chêne.

### Accords mets & vin :

Parfaits avec des viandes rouges grillées ou rôties, du fromage sec, des plats cuisinés.

**Taux de sucre :** 3.8 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 3 - 5 ans



**Médaille :** Or Mundus Vini  
**Distinctions :** 90 pts International Wine Challenge