

**BODEGAS OLLARA**

**DOCa RIOJA**

**Espagne**

**RECIENTE**

**Blanc**

**Culture raisonnée**

En 1970, Bodegas OLARRA 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, Reserva et Gran Reserva. Bodegas OLARRA fait vivre LE STYLE AUTHENTIQUE DU RIOJA.



75% Viura  
15% Verdejo  
10% Tempranillo Blanc



12.5%



750 ml



Culture raisonnée, rendements faibles.  
Sélection de raisins petits grains, issus de vieilles vignes vendangées à maturité.  
Rendement : 55hl/ha  
Sols : argilo-calcaires  
Age vignes : 47 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.  
Avant l'extraction du moût, le fruit est soumis à une macération en cuve.  
La fermentation à lieu à des températures comprises entre 15°C et 17°C et dure près de deux semaines.



Macération dans des cuves en acier inoxydable pour augmenter l'expression aromatique.



**Couleur :**  
Robe Jaune pâle aux reflets paille.

**Au nez :**  
Arômes intenses de fruits blancs.

**En bouche :**  
Léger en bouche avec une finale douce d'agrumes.

**Accords mets & vin :**  
Très bien à l'apéritif.  
A table avec fruits de mer, poissons grillés.

**Taux de sucre :** <4 g/L



Servir entre 10°C et 12°C.



Garde 2 - 3 ans

