GRUPO BODEGAS OLARRA

Bodegas Ondarre

Ondarre Reserva

COMPOSICIÓN VARIETAL

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

ELABORACIÓN

Fermentación de todas las variedades por separado. Control de temperatura entre 28-30° C. Encubado de 16 a 18 días.

CRIANZA EN BARRICA

16 meses en barrica bordelesa de roble americano y francés con cuatro trasiegos.

Permanece en nuestro botellero hasta su momento óptimo de consumo.

FICHA DE CATA

Rojo cereza intenso. Aromas de crianza con matices especiados, vigoroso en la boca, estructurado, amplio, con taninos nobles bien conjuntados y muy largos. Final largo y persistente.

• • • • •

COMPOSITION

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

PREPARATION

Separate fermentation of each variety. Controlled temperature of fermentation between 28-30 ºC. Maceration: 16-18 days.

AGEING

16 months in American and French oak casks of the Bordeaux type, with racking performed four times. Only released for sale when ready for drinking at its best.

DESCRIPTION

Intense cherry red colour. Aromas of oak ageing with hints of spices. Strong attack, good backbone, full-flavoured, with well integrated long-lasting tannins. Long and persistent finish.