



**Bodegas Olarra**  
FUNDADA EN 1973

## AÑARES

**CRIANZA**  
DOCa Rioja

*La historia moderna de Rioja en un vino  
de gran presencia*

VARIETADES	Tempranillo 90%, Garnacha, Mazuelo y Graciano 10%
ELABORACIÓN	Fermentación controlada a una temperatura entre 22 y 26 °C en depósitos de acero inoxidable, empleando levadura seleccionada. Tiempo de maceración entre 10 y 18 días. Reposo en tinas de roble americano y francés.
CRIANZA	De 12 a 14 meses en barrica de roble y al menos 4 meses en botella.
NOTA DE CATA	Rojo cerezo vivo y brillante con reflejos púrpura. Aromas netamente frutales que matizan algunas notas especiadas, ahumadas y balsámicas. Amable, suave y de paso fácil en boca. Largo y fresco.



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

[www.grupobodegasolarra.com](http://www.grupobodegasolarra.com)