



Cerro Añón



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS OLARRA

📍 D.O.Ca. RIOJA

🍷 TINTO

🍇 90% TEMPRANILLO, MAZUELO Y 8% GRACIANO

🍷 CRIANZA ENTRE 14 Y 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, CON TRASIEGOS PERIÓDICOS. TRAS LA CLARIFICACIÓN Y EMBOTELLADO PERMANECE EN BOTELLA UN MÍNIMO DE SEIS MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo oscuro de intensidad alta y notas de cereza

-AROMA: Frutales, especiados, complejidad aromática

-SABOR: Muy buena estructura, gran longevidad. Suave y redondo. Postgusto largo