



Mayor de Ondarre Reserva



FICHA TÉCNICA

🏠 BODEGAS DE ONDARRE

📍 D.O.Ca. LA RIOJA

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO 92%, MAZUELO Y OTRAS
VARIEDADES

🍷 16 MESES EN BARRICA FRANCESA. TRAS SU
EMBOTELLADO, PERMANECE AL MENOS 20 MESES
EN BOTELLERO

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color cereza oscuro, con tonos vivos.

-AROMA: intensidad alta, con aromas terciarios de bouquet. Que recuerdan a fruta negra, cuero, ahumado y especiad. Muy complejo y franco.

-SABOR: En boca se presneta Redondo, con taninos dulces y maduros. Contrapunto amargo muy equilibrado. Postgusto muy largo, donde vuelven las notas complejas que presentaba en la fase olfativa