



EL RAYO Olarra

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

**Rebelde, rotundo
y *radical*.**
Vívelo en directo.

LAS UVAS

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

LA AÑADA 2022

Las condiciones meteorológicas de 2022 fueron exigentes. Las altas temperaturas de la primavera y el verano, y la escasez de lluvias hasta agosto, propiciaron un ciclo vegetativo rápido y un inicio temprano de la vendimia, que se alargó más de lo habitual en su fase final. EL RAYO Olarra 2022 procede íntegramente de nuestro viñedo de Peñalagroño, en la zona de El Cortijo, con cepas de más de 40 años. Las condiciones de la añada dieron lugar a un fruto de buena maduración, graduaciones moderadas, alto contenido en materia colorante, taninos finos y gran equilibrio.

Estas características, junto con un rendimiento de poco más de 4.000 kg/ha y un excelente estado sanitario del viñedo durante todo su ciclo, hicieron a los vinos resultantes idóneos para su crianza.



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

www.grupobodegasolarra.com



EL RAYO Olarra

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Primer vino en la
historia con el sello de
Vino de Logroño.

LA CRIANZA

Maloláctica en barrica nueva de roble americano
para potenciar refinamiento y elegancia y
16 meses en barrica nueva de roble americano.

NOTAS DE CATA

Como consecuencia de todo lo anterior,
EL RAYO 2022 presenta un color rojo profundo
con ribetes cereza. Su nariz es compleja, con notas
de lavanda y flores rojas. Madera discreta y sin
estridencias. Notas balsámicas y nuez moscada.

Paladar directo, con una entrada suave pero firme.
La textura harinosa envuelve la boca sin asperezas,
mientras el paso medio se muestra equilibrado,
armonioso y con buen ritmo. El final es largo,
pulido, con taninos dulces que te dejan con ganas
de más. Como la música en directo.



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

www.grupobodegasolarra.com