BODEGAS
ONDARRE

ONDARRE

BRUT MILLENNIUM

CAVA

DO Cava

Elaboración natural para un cava intenso y muy amplio

COMPOSICIÓN VARIETAL	Viura 100%
ELABORACIÓN	Vendimia temprana para asegurar la finura del vino base. Elaboración en depósito de acero inoxidable empleando levaduras seleccionadas por su poder aromático y controlando la temperatura entre 14 y 16 ºC Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas y temperaturas inferiores a 15 ºC.
DEGÜELLO	Tras permanecer 10/11 meses en rima.
NOTA DE CATA	Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma frutas y de levadura. Vivo en boca y fresco. Burbuja fina y corona persistente.
GRADO ALCOHÓLICO	11,5 º vol.
AZÚCAR RESIDUAL	8 gramos/litro



GRUPO BODEGAS OLARRA

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

BODEGAS
ONDARRE

BODEGAS ONDARRE

7 PARCELAS BLANCO



VARIEDADES

Tempranillo Blanco 100%. Elaborado con uvas procedentes de 7 suelos distintos diseminados por el municipio de Viana, entre los 400 y los 700 metros de altitud. Esta variedad de suelos encontrados y la orientación sur predominante dan lugar a este vino con características singulares de este municipio.
La Tempranillo blanco presenta dos particularidades que la caracterizan: por un lado, su baja productividad, incluso en viñedos jóvenes ubicados en suelos fértiles y, por otro, y como compensación, resulta ser una variedad extraordinariamente versátil de la que pueden obtenerse tanto vinos ligeros, frescos y de gran intensidad aromática, como otros más maduros y de importante extracto que admitirían incluso su paso por barrica.

ELABORACIÓN

Las parcelas fueron vendimiadas en diversos estados de maduración. Las primeras se cosecharon tempranamente, alrededor de su madurez aromática, mientras que para las menos productivas se retrasó su entrada en bodega con el fin de conseguir una mayor madurez de azúcares y compuestos fenólicos. Como consecuencia se obtuvieron dos tipos de vino claramente diferenciados que luego fueron unidos para lograr una muestra muy significativa de la expresión del Tempranillo blanco en Viana.
Fermentó 19 días entre los 11 y los 18ºC. Posteriormente se trabajó sobre sus lías durante varios meses hasta su clarificado y puesta en botella.

NOTA DE CATA

El resultado es un vino pajizo claro, de gran intensidad aromática en el que combinan aromas de flores blancas, panadería y especias. En boca muestra volumen, firmeza y un largo final.

GRUPO BODEGAS OLARRA

Avenida Mendavia, 30. 26009 La Rioja (España) / Teléfono: (+34) 941 235 299 / info@bodegasolarra.com
www.grupobodegasolarra.com

BODEGAS
ONDARRE

ONDARRE

CRIANZA 2023

DOCa Rioja

Un vino que cuenta un paisaje

Selección de viñas viejas en el norte de Viana, donde el viñedo convive con cultivos tradicionales y vegetación natural. Un vino que expresa la diversidad de este paisaje, inalterado a lo largo del tiempo, a través de su frescura, viveza y riqueza aromática.



VARIEDADES	Tempranillo con pequeños porcentajes de Mazuelo y Viura.
VIÑEDOS	Selección de viñedos pobres de más de 30 años en la parte alta de los barrancos de San Pedro y Valdearas, al norte de Viana. Altitud entre 450 y 750 m, ideal para vinos frescos, de gran finura aromática y capacidad de guarda.
ELABORACIÓN	Vendimia manual en su maduración óptima. Fermentación alcohólica con sus propias levaduras autóctonas, con el fin de potenciar "terroir" y personalidad. Temperaturas suaves entre 20-22 ºC. Encubados medios largos.
CRIANZA	Fermentación maloláctica parcial en barrica y crianza por separado de cada parcela de entre 16 y 18 meses en barricas de roble fino de segundo y tercer vino. Ensamblaje final y crianza reductiva en botella hasta su completo afinado.
NOTA DE CATA	Capa media y tonos muy vivos. Notas variadas en nariz, desde frutos rojos a toffees, aromas lácteos, ciruelas maduras, pasando por notas balsámicas y recuerdo de monte bajo. Gran equilibrio en boca, con paso opulento amplio y mucho volumen. Gran frescura, tanino fino y firme y final muy largo y persistente.

Carretera de Aras s/n · 31230 Viana · Navarra (España) · T.: (+34) 948 64 53 00 · info@bodegasondarre.es

www.bodegasondarre.es

Los Otros
de ONDARRE

De camino a un cerro, hay un punto en el que comienza a verse lo que hay al otro lado. En ese instante surge un deseo por conocer aquello que hay al otro lado y que se nos muestra como una llamada de lo desconocido. A esos lugares en el paisaje se les llama... La Asomada.

LA ASOMADA

Vino de Viana

TEMPRANILLO 2023



VARIEDAD

100% Tempranillo.

VIÑEDO

Cuenca (0,5 ha a 664 m) y Valderroma (0,6 ha a 690 m). Nuestros viñedos a mayor altitud. Suelos poco profundos, pobres y de escasa fertilidad con gran estrés hídrico.

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas y maceración prefermentativa en frío. Un depósito ovoide de hormigón acogió fermentaciones y la crianza sobre lías. Clarificación al estilo tradicional con clara de huevo para preservar su estructura y suavizar la textura.

Tras un año de sequía y olas de calor, las lluvias de septiembre pausaron la rápida maduración. Esto favoreció la síntesis de taninos redondos y coloraciones intensas. La óptima sanidad del fruto en esas altitudes permitió maceraciones más largas y, por tanto, vinos de gran extracto.

Fue embotellada en mayo de 2024

COLOR

Rojo oscuro con brillos púrpura en capa fina.

AROMAS

Nariz frutal con dominancia de frutos negros.

GUSTO

Potente y redondo en boca.

De esta añada 2023 se han obtenido 2.740 botellas.

GRUPO BODEGAS OLARRA

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

www.grupobodegasolarra.es