

CATÁLOGO

de vinos

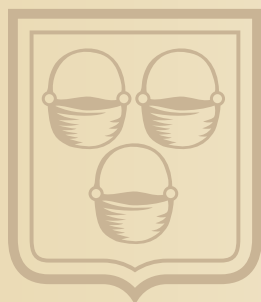


Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973



JHIM
GROUP



CERRO AÑÓN GRAN RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

Vendimia tardía, esperando al momento de completa madurez del fruto. Selección previa a la fermentación, que tuvo lugar a 28 °C, con maceración larga que se prolongó alrededor de un mes.

CRIANZA

Barricas nuevas que acogen la fermentación malo láctica y una posterior crianza sobre lías con batonnages periódicos durante algo más de dos meses. El vino es trasegado a barricas nuevas de roble francés y americano, donde permanece durante seis meses. Se separa el vino de las lías para pasar dos años más en bodega.

NOTA DE CATA

Capa oscura y profunda, ribeteada con brillos de color rubí. Delicado equilibrio de aromas en nariz, donde se abre con aromas de frutos rojos, con notas ahumadas y de otras especias. Los aromas se van haciendo más complejos con el paso del tiempo, evolucionando a tabaco y cuero.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

14°vol

CERRO AÑÓN RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo 85%, Mazuelo y Graciano 15%.

ELABORACIÓN

Fermentado a temperatura controlada alrededor de los 30 °C con maceraciones medias.

CRIANZA EN BARRICA

Tras permanecer 20 meses en bodega, esta reserva se encuentra en su momento óptimo de cata. Se le augura una extraordinaria evolución con el paso del tiempo.

NOTA DE CATA

Roja cereza con brillos rubí. Aromas complejos y finos. En boca es redondo y bien estructurado como resultado de su dilatada estancia en botella.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

14°vol

CERRO AÑÓN CRIANZA

Elaborado mediante el ensamblaje de uvas y viñedos de gran Calidad.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

Uvas procedentes de Rioja Alta, Media y Rioja Alavesa. Fermentación entre 24 y 28 °C para preservar aromas varietales. Remontados diarios durante la maceración de 18 días. La tercera parte del vino realizó la maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano.

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

Rojo oscuro de intensidad alta y notas de cereza. Aromas frutales que preceden a los especiados, dan paso con el tiempo a una mayor complejidad aromática, como las grandes añadas de Rioja. En boca presenta muy buena estructura, lo que le augura gran longevidad. Es suave y redondo en el ataque y de postgusto largo.

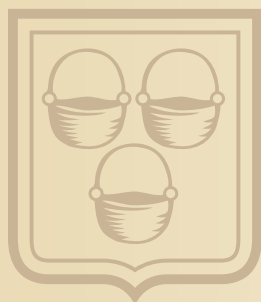
ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

13.5°vol





VALDEBARÓN TINTO

COMPOSICIÓN VARIETAL

La uva con que se elabora este vino proviene de nuestros viñedos sobre suelos poco profundos de areniscas ocreas en las laderas del noroeste de Viana. Esto, unido a un estrés hídrico controlado, da lugar a racimos de grano pequeño que dejamos llegar a plena maduración en la viña. Racimos de reducido tamaño de Tempranillo y mazuelo.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación de Tempranillo y Mazuelo durante 18 días a temperatura controlada. Fermentación maloláctica transcurrida en barricas nuevas de roble. Crianza en barricas de roble americano y francés nuevas durante 6 meses. Posterior crianza en botella de varios meses.

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

Vino de color vivo y profundo, nariz compleja marcada por los frutos negros equilibrados con aromas de cedro y tostados, y un paso por boca sólido y persistente sin perder elegancia.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

13.5°vol

VALDEBARÓN BLANCO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Arenas y gravas, arcillas, yesos y elementos calizos conforman las laderas al norte y noreste de Viana, en las que cultivamos este Tempranillo Blanco de baja producción.

ELABORACIÓN

Fermentación en barrica nueva de roble francés y posterior crianza de 3 meses en barricas de roble (americano y francés) y de acacia sobre sus lías más finas.

NOTA DE CATA

De tono pajizo claro, este vino muestra diversos y delicados aromas de flores blancas, y una estructura firme y elegante en paladar con un retrogusto largo.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.



AÑARES RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

La cuidada selección del fruto a su entrada en bodega nos permite realizar maceraciones prolongadas, con el fin de asegurar una adecuada extracción de taninos, aroma y otros componentes de la calidad en los vinos resultantes.

CRIANZA

Tras la fermentación se realizaron varios trasiegos en grandes finas de roble americano antes de un reposo de 18 meses en bodega de roble. Tras su embotellado, Añares Reserva ha permanecido en nuestro botellero desarrollando su bouquet y redondez.

NOTA DE CATA

Cereza intenso con brillos rubí. Vino para guardar. Su complejidad aromática incluye frutos rojos, regaliz y tonos ahumados, que evolucionan hacia aromas animales, tras ser descorchado. En boca, resulta largo y estructurado, reapareciendo el postgusto frutal.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

13.5°vol

AÑARES CRIANZA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Selección de Tempranillos y otras variedades (Garnacha, Graciano y Mazuelo).

ELABORACIÓN

Elaboración controlada a una temperatura entre 22 y 28° en depósitos de acero. Tiempo de maceración entre 15 y 21 días. Reposo en tinajas de roble.

CRIANZA

De 14 a 16 meses en bodega de roble y al menos 8 meses en botella.

NOTA DE CATA

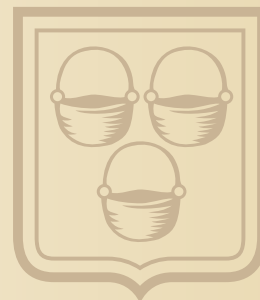
Rojo cerezo vivo e intenso. Reflejos púrpuras. Aromas a frutos rojos frescos, acompañados de la madera y otras más complejas, especias, tostados. Entrada suave en boca. Sólido y largos postgusto.

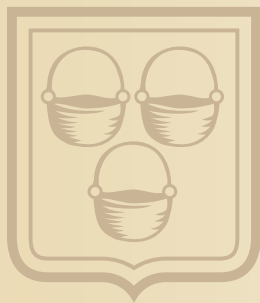
ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

13.5°vol





AÑARES BLANCO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Viura 75%, Tempranillo Blanco 20% y Verdejo 5%.

ELABORACIÓN

Fermentación por separado de las tres variedades en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas controladas entre 14 y 16 °C. Los vinos fueron criados sobre sus lías más finas durante dos meses, con remontados periódicos.

La mezcla de las tres variedades se llevó a cabo con el criterio de destacar las virtudes de cada una de ellas.

CRIANZA

Tras la fermentación se realizaron varios trasiegos en grandes tinajas de roble americano antes de un reposo de 18 meses en barrica de roble. Tras su embotellado, Añares Reserva ha permanecido en nuestro botellero desarrollando su bouquet y redondez.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdes. Nariz de gran intensidad con aromas de flores silvestres, frutos blancos y exóticos. En boca es ligero y amable, con sensación de frescura final.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12°vol

AÑARES ROSADO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Viura 75%, Tempranillo Blanco 20% y Verdejo 5%.

ELABORACIÓN

Fermentación por separado de las tres variedades en depósitos de acero inoxidable, a temperaturas controladas entre 14 y 16°C. Los vinos fueron criados sobre sus lías más finas durante dos meses, con remontados periódicos.

La mezcla de las tres variedades se llevó a cabo con el criterio de destacar las virtudes de cada una de ellas.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido con reflejos verdes. Nariz de gran intensidad con aromas de flores silvestres, frutos blancos y exóticos. En boca es ligero y amable, con sensación de frescura final.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12°vol

AÑARES TERRA NOVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Verdejo 100%.

ELABORACIÓN

Uvas procedentes de las tierras altas de la DO Rueda. Adecuada maduración del fruto sin caídas de acidez. La vendimia se realizó de manera selectiva, en función del estado sanitario y madurez.

Los mostos flor fermentaron a temperatura controlada de 15 °C, con el fin de asegurar la expresión varietal de los aromas de la variedad Verdejo y sus complejos aspectos. Posterior clarificación y estabilización.

NOTA DE CATA

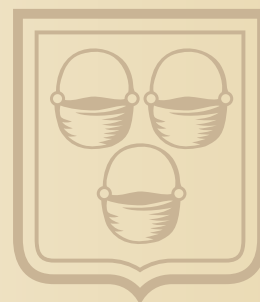
Color pajizo pálido con reflejos acerados. La nariz es franca e intensa, con aromas de frutas blancas sobre las que destacan notas minerales, de ortigas y miel. En boca, el vino es amplio y sabroso en su entrada, elegante y estructurado, con un final largo de recuerdo ácido.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12.5°vol



AÑARES TERRA NOVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc 100%.

ELABORACIÓN

La vendimia, nocturna, se llevó a cabo con un estricto criterio sanitario y un seguimiento riguroso de la maduración. Tras el prensado, los mostos fermentaron a temperaturas de entre 14 y 16°C durante unos doce días, con el fin de respetar al máximo la tipicidad aromática y la suavidad característica del Sauvignon blanc. Tras la crianza sobre lías, el vino fue clarificado y estabilizado para su puesta en botella.

NOTA DE CATA

Presenta color pajizo pálido con reflejos verdosos. La nariz es franca e intensa, con aromas de cítricos, (como el pomelo) y tropicales como la fruta de la pasión. Se adivinan otras notas (flores blancas y almendra) que tendrán su protagonismo durante la evolución del vino en botella. En boca, la primera impresión es suave y melosa, a la que sigue un paladar medio equilibrado y elegante. El final es largo, fresco, y se acompaña de la reaparición de los aromas característicos de la variedad.

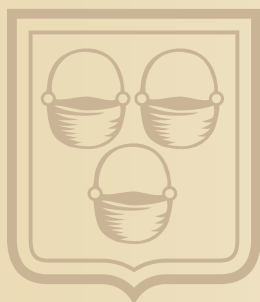
ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

13.5°vol





ALTOS DE VALDOSO RESERVA

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo, con una edad media de 35 años.

CRIANZA

La crianza en madera duró 20 meses. Las barricas utilizadas son de roble americano y francés con una edad media de 2 años y tostado medio.

ELABORACIÓN

El proceso de maceración y fermentación duró 19 días seguido de una fermentación maloláctica en tanques de hormigón. Posteriormente el vino se afinó en botella durante unos 20 meses antes de su salida al mercado.

NOTA DE CATA

De color granate profundo, este vino es potente en nariz y combina frutas rojas maduras con aromas de pasas y cuero. En boca es expresivo y elegante con intensos aromas de ciruelas secas y arándanos maduros complementados con matices de cuero complejo y grano de café. Postgusto largo y fresco. Genial con carnes rojas pescado picante y quesos curados.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

14°vol

ALTOS DE VALDOSO CRIANZA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, con una edad media de 35 años. El viñedo se encuentra a mil metros de altitud.

CRIANZA

La crianza en madera duró 14 meses. Las barricas utilizadas son de roble americano y francés con una edad media de 2 años.

ELABORACIÓN

El proceso de maceración y fermentación duró 15 días seguido de una fermentación maloláctica en tanques de hormigón. Tras la crianza, el vino se afinó en botella durante unos 12 meses antes de su salida al mercado.

NOTA DE CATA

De un intenso ojo rubí brillante. Este vino muestra un carácter estructurado, tanto en nariz como en boca, gracias a su potente combinación de frutos rojos con especias y madera de cedro. En boca tiene peso y es elegante con aromas bien equilibrados de ciruelas maduras y regaliz complementado con complejos aromas a roble. Postgusto largo y fresco.

Genial con carnes rojas a la parrilla o asadas, así como con quesos curados y platos asiáticos picantes.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

14°vol

ALTOS DE VALDOSO ROBLE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tinta del País (Tempranillo). El viñedo se encuentra a mil metros de altitud.

CRIANZA

Crianza durante 4 meses en barricas de 2 y 3 años, 60% de roble francés y 40% de roble americanos.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en nuestros propios viñedos. La cercanía de la bodega a las viñas nos permite vinificar rápidamente en pequeñas cantidades y a medida que vamos vendimiando. Se realiza una fermentación controlada entre 22 y 25 °C.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo cereza con matices violáceos que evidencias notas de juventud. Aroma intenso que conjuga fruta fresca y madera en buena sintonía. En boca es afrutado y carnoso, con taninos dulces y vivos. El resultado es un vino sabroso, limpio y elegante.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12.5°vol

ACANTUS TINTO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo-Cabernet Sauvignon.

CRIANZA

Crianza durante 4 meses en barricas de 2 y 3 años, 60% de roble francés y 40% de roble americanos.

ELABORACIÓN

La elaboración de las distintas variedades que componen este vino se llevó a cabo por separado con el fin de obtener la máxima tipicidad varietal. Acantus Tinto permaneció en barrica de roble para conseguir mayor complejidad, entre 3 y 5 meses.

NOTA DE CATA

Presenta un color cereza vivo y de intensidad media-alta, con reflejos rubí en sus bordes. En nariz, es potente, mostrando agradables aromas frutales y matizado por notas de madurez en la línea de los torrefactos, especiados y la fruta madura. En boca resulta amplio y con cuerpo. Bien estructurado, redondo y sin aristas.

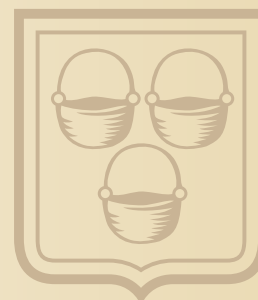
NO DISPONIBLE EN TIENDA ONLINE

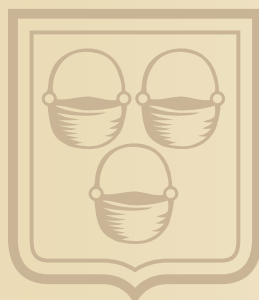
ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12.5°vol





ACANTUS BLANCO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc 100%.

ELABORACIÓN

El particular perfume del Sauvignon Blanc cosechado en su adecuada madurez y su gran intensidad, fueron el punto de partida de este vino. Se elabora con levaduras seleccionadas y fermentación a baja temperatura. Una estancia prolongada sobre sus lías más finas le confiere redondez y suavidad.

NOTA DE CATA

Presenta un tenue color amarillo pajizo muy característico. En nariz, destaca su intensidad y su gran finura, con aromas que recuerdan al moscatel, las frutas blancas y el pedernal. En boca, es equilibrado y sostenido, con un persistente perfume varietal.

NO DISPONIBLE EN TIENDA ONLINE

GRADO

12°vol

ACANTUS ROSADO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot y Syrah.

ELABORACIÓN

Acantus Rosado fue elaborado mediante sangrado de los depósitos tras una noche de encubado y fermentado a muy baja temperatura.

NOTA DE CATA

Presenta un vivo color guinda con reflejos fresa. En nariz aparecen aromas de rosas y frutales de gran intensidad. En boca es fresco y sabroso, ruco en matices y bien conjuntado.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12°vol

HACIENDA CASA DEL VALLE

COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Chardonnay.

ELABORACIÓN

Tras un exhaustivo seguimiento y control de maduración para la elección del momento óptimo de vendimia, se procedió a su vendimia nocturna. Maceración prefermentativa y fermentación alcohólica previa a su crianza sobre sus lías más finas durante tres meses en barricas de roble americano y francés.

NOTA DE CATA

Presenta un color amarillo con reflejos dorados. En nariz es complejo y elegante con aromas florales, cítricos, de miel, nueces y notas lácticas. En boca es muy untuoso, corpulento, con buena estructura y acidez final propias de un gran vino.

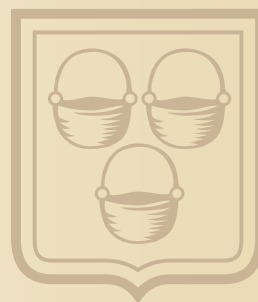
Recomendación de consumo: Servir entre 4 y 6°C

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12.5°vol



HACIENDA CASA DEL VALLE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot y Syrah.

ELABORACIÓN

Las uvas se maceran a muy baja temperatura y son fermentadas entre 10- 12°C, consiguiendo así un vino con una finura y una complejidad extraordinarias.

NOTA DE CATA

La nariz es intensa con aromas florales y golosinas de frutos rojos. En boca es equilibrado, elegante y con un agradable final. Es un vino fresco y muy agradable, ideal para disfrutar del buen tiempo y de la gastronomía mediterránea.

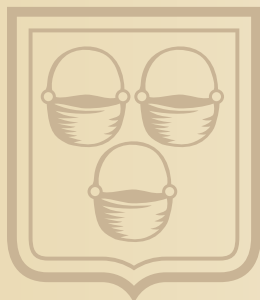
ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12°vol





HACIENDA CASA DEL VALLE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc 100%.

ELABORACIÓN

El particular perfume del Sauvignon Blanc cosechado en su adecuada madurez y su gran intensidad, fueron el punto de partida de este vino. Se elabora con levaduras seleccionadas y fermentación a baja temperatura. Una estancia prolongada sobre sus lías más finas le confiere redondez y suavidad.

NOTA DE CATA

Presenta un tenue color amarillo pajizo muy característico. En nariz, destaca su intensidad y su gran finura, con aromas que recuerdan al moscatel, las frutas blancas y el pedernal. En boca, es equilibrado y sostenido, con un persistente perfume varietal.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

12°vol

ONDARRE MILLENNIUM CAVA BRUT

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 °C. Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas y temperaturas inferiores a 15 °C.

DEGÜELLO

Tras permanecer 10/11 meses en rima.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas frutas y de levadura. Vivo en boca y fresco. Burbuja fina y corona persistente.

AZÚCAR RESIDUAL

8 gramos/litro

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

11.5°vol

ONDARRE CAVA BRUT NATURE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Viura 100%.

ELABORACIÓN

En depósito de acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14 y 16 °C. Levaduras seleccionadas especialmente por su poder aromático.

Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas.

DEGÜELLO

En depósito de acero inoxidable empleando levadura seleccionada y controlando la temperatura entre 14 y 16 °C. Segunda fermentación en botella con levaduras seleccionadas.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones doradas. Burbuja fina y persistente, intenso de nariz, amplio, gustoso en boca con final largo y persistente.

AZÚCAR RESIDUAL

3 gramos/litro

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

GRADO

11.5°vol



Bodegas Olarra

FUNDADA EN 1973



JHM
GROUP

✉ info@jhm-group.com

☎ +1 786 753 7698

☎ +1 242 809 4448

☎ +34 647 47 53 56

☎ +53 561 110 13