



EL RAYO Olarra

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Potente, **enérgico**
y vibrante. Es un Rayo...
pero parece un Trueno.

LAS UVAS

Tempranillo (92%), Mazuelo y Graciano (3%), Otras (5%).

LA AÑADA 2020

La naturaleza ha hablado. Y no se lo ha puesto fácil a **EL RAYO 2020**. Un nuevo rayo que ha cambiado por dentro porque llevamos al límite el concepto de mínima intervención sobre el viñedo y cambia por fuera porque después de superar numerosas adversidades, su carácter se ha vuelto más potente, más enérgico, mucho más vibrante. Las bajas temperaturas de abril retrasaron la brotación, que cuando llegó fue lenta y compleja. Mayo nos trajo lluvias abundantes y elevadas temperaturas, con lo que la brotación explotó de repente y se acrecentó el riesgo de enfermedades. El agricultor puso todo su talento al servicio del viñedo y consiguió evitar la propagación de posibles plagas. Y así llegaron las granizadas de agosto. Fuertes y muy localizadas. Los días mirando al cielo se sucedieron durante casi dos semanas. Menos mal que en septiembre el viento del norte llevó al viñedo bajas temperaturas nocturnas que favorecieron una óptima maduración y garantizaron la sanidad del fruto.

LA CRIANZA

Maloláctica en barrica nueva de roble americano para potenciar refinamiento y elegancia y 15 meses en barrica nueva de roble americano.

NOTAS DE CATA

Tantos contratiempos tenían que dejar su huella. El Rayo Olarra 2020 es un vino con muchísimo carácter. Quizá no sea una coincidencia que su capa sea oscura, que los frutos negros sobresalgan en su aroma y que tenga en boca una textura profunda y duradera. Quizá por eso es un Rayo... pero parece un Trueno.



Bodegas Olarra

FUNDADA **50** EN 1973
ANIVERSARIO