



Estamos en el corazón de Rioja Alta, a poca distancia de Haro y Briones, en un municipio pequeño y de larga historia vitivinícola, como atestiguan sus casas solariegas de los siglos XVII y XVIII.

Desde 2014, esta bodega asume el legado de la antigua casa Paternina y de la marca histórica Conde de los Andes, uno de los grandes nombres de la elaboración y la cultura del vino de Rioja.

Hoy, de la mano de la familia Murúa, Bodegas Ollauri-Conde de los Andes retoma una tradición que se remonta varios siglos atrás. Fue en 1896 cuando Federico Paternina creó la moderna bodega donde sus antepasados hacían y guardaban vino desde el siglo XV.

Conde de los Andes Tinto Magnum

D.O.Ca



FICHA DE CATA

- **Color:** rojo cereza de gran intensidad.
- **Nariz:** Intenso y muy explosivo de sensaciones y aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y monte bajo.
- **Boca:** Fresco y muy estructurado. Atractivo y muy persistente a la vez que jugoso y agradable.
- **Maridaje:** Perfecto con carnes asadas y a la parrilla. Desde chuletones de buey hasta hamburguesas pasando por presa y secreto ibérico. También con estofados de caza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% tempranillo
Alcohol	14,0°
Temperatura de Servicio Recomendada	16 - 18 °C

Fuente: Bodegas Ollauri

