



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 Colec. 2004

D.O.Ca



FICHA DE CATA

- **Color:** Rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante.
- **Nariz:** Una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorral de sotobosque.
- **Boca:** Estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.
- **Maridaje:** Pastas y arroces de sabor potente. Embutidos ibéricos y quesos curados. Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, secreto y presa ibérica, chuletillas de cordero al sarmiento. Estofados de carne y caza. Muy indicado para acompañar la sobremesa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% tempranillo
Alcohol	12,5°
Temperatura de Servicio Recomendada	16 - 18 °C

Fuente: Bodegas Ollauri

