

# Blanco VS 2021 – D.O.C. Rioja

 San Asensio – Finca Olagosa



Blanco fermentado en barrica



Formatos: 75 cl



95% Viura, 5% Malvasía



Grado alcohólico: 13 %



Calificación DO Cosecha: Excelente



Tipo botella: Borgoña

**ELABORACIÓN:** Las uvas procedentes de nuestras fincas Viña Olagosa y Salmuera, situadas en el término de San Asensio en La Rioja Alta, llegan a la bodega y son suavemente prensadas. Tras una maceración en frío durante 24 horas, el mosto limpio fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías, en las propias barricas, durante tres meses.

**COSECHA:** El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la Rioja. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó considerablemente la calidad. La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante, nariz con buena expresión frutal, notas de piña y manzana con matices propios de su fermentación en madera como coco y vainilla. En boca es sedoso, amplio y afrutado. La madera está bien envuelta, un vino cremoso y redondo que mantiene su equilibrio con la fruta y la acidez.

