


# Blanco VS 2023 – D.O.C. Rioja

 San Asensio – Finca Olagosa



Blanco fermentado en barrica



Formatos: 75 cl



100% viura



Grado alcohólico: 13,40%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



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 donde 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:** Cosecha 2023 marcada por las complicaciones climatológicas y por una vendimia complicada. Invierno seco y adelanto de la brotación. Primavera con poca precipitación y verano con tormentas en su inicio y temperaturas moderadas en junio y julio. Las altas temperaturas de agosto, con temperaturas nocturnas más altas de lo habitual y las lluvias de la primera quincena de septiembre influyeron de forma negativa en el estado sanitario de la uva. Importante el trabajo realizado en campo y posteriormente en bodega para revertir la situación. Cosecha, de las más complicadas que se recuerdan en Rioja.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo pálido con tonos verdosos. Blanco con un perfecto ensamblado entre los aromas varietales, como las flores blancas y la fruta fresca, como la pera y la manzana. Aromas de fermentación en barrica francesa y americana, notas de canela y mantequilla con ligeros recuerdos especiados. Todo ello le confiere al vino una vitalidad y una elegancia que continúan en su paso por el paladar dejándonos un retrogusto largo y complejo. Las carnes blancas y los pescados en salsa son ideales para exaltar las propiedades de este gran vino. Temperatura de servicio 8-10°C

