

Blanco VS 2024 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca Olagosa



contiene sulfitos



Blanco fermentado en barrica



100% viura



Calificación DO Cosecha: Pendiente



Formatos: 75 cl



Grado alcohólico: 13,5%



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Las uvas procedentes de nuestras fincas Viña Olagosa y Salmuera (de más de 40 años de edad) 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 depósito de inoxidable el primer tercio de la fermentación alcohólica y el resto tiene lugar en barricas nuevas de roble francés y americano. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías en las propias barricas durante tres meses.

COSECHA: Mes de septiembre muy complicado y complejo de trabajar por «las altas precipitaciones, que se sucedieron también al inicio de octubre y que complicaron mucho el final de ciclo donde hubo que irse adaptando a la evolución que iba teniendo la uva. Un factor clave también de esta cosecha ha sido la climatología del verano, sin temperaturas muy extremas, y cuyo final vino marcado por tiempo «frío» que, en una etapa de maduración de la uva, ha ayudado a darnos una madurez fenólica muy positiva.

NOTAS DE CATA: De color amarillo pajizo y dorado, muy atractivo y brillante. Buena expresión frutal, con notas de manzana, fruta de hueso y agradables notas de roble, mantequilla y galleta.

Entrada en boca golosa y cálida. Presencia de la fruta madura envuelta con la cremosidad del roble. De sensación dulzona con una punta de acidez que le hace largo, persistente y fresco.

