

Blanco VS 2025 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca Olagosa



contiene sulfitos



Blanco fermentado en barrica



Formatos: 75 cl



100% viura



Grado alcohólico: 13,7%



Calificación DO Cosecha: Pendiente



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: La añada 2025 en la DOCa Rioja se caracteriza por ser la más corta del siglo XXI, con una producción estimada de unos 224 millones de kilos de uva y aproximadamente 155 millones de litros de vino, lo que representa un descenso del 19% respecto al año anterior, destacando por una alta calidad y un perfil crítico. El año 2025 en La Rioja se ha caracterizado por ser un año predominantemente cálido y seco, con episodios de fenómenos meteorológicos extremos como olas de calor y tormentas intensas de corta duración. En Invierno se registraron récords absolutos de calor en algunas zonas, con temperaturas inusualmente altas para la época. En Primavera se mantuvo la tendencia con temperaturas por encima de lo habitual. Inestabilidad general activándose avisos por lluvias y tormentas fuertes que afectaron a gran parte de la comunidad. Verano normal en temperaturas pero seco, tormentas fuertes y granizo en el Sistema Ibérico riojano. Se vivieron varias olas de calor intensas.

NOTAS DE CATA: Color amarillo brillante con reflejos alimonados. Intensidad aromática media-alta, elegante y compleja. Destacan notas de fruta blanca (pera, manzana), cítricos y toques tropicales como la piña o el plátano, combinados con notas sutiles de vainilla, coco, y recuerdos de panadería. En boca entrada fresca pero con cuerpo. La acidez está bien integrada, aportando una viveza que equilibra la estructura de la madera.

