



# Olagosa

BLANCO  
VENDIMIA SELECCIONADA



#### Elaboración anual

10.000 litros/13.000 botellas.



#### Localización de viñedos

San Asensio: La Olagosa/Salmuera.



#### Variedades de uva

Viura.



#### Proceso de 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 al menos tres meses.



#### Grado de alcohol

13-13,5 % vol.



#### Temperatura de Servicio

8-10 °C.



#### 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.



#### Recomendaciones de maridaje

Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.



#### Información adicional

Consumición: Preferentemente durante el 1er año.

