



Olagosa

CHARDONNAY



VARIETADES

Chardonnay.



GRADOS

13,50% vol.



ELABORACIÓN

Las uvas procedentes de nuestras fincas situadas en el término de San Asensio (Rioja Alta), llegan a la bodega donde son suavemente prensadas. Tras una maceración y clarificación en frío, el mosto limpio fermenta en depósito de acero inoxidable.



CATA

De color amarillo limón.

Intensidad aromática alta. Notas frutales como la manzana verde y el pomelo.

Intensos sabores frutales, equilibrada acidez que le aporta gran frescura.

Boca sedosa, cuerpo alto y acidez equilibrada. Carnoso y persistente.

Suave y armonioso, con cuerpo y persistencia prolongada.

Final largo y persistente, muy fresco.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio 8-10°C.

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