



# Olagosa

## BLANCO

VENDIMIA SELECCIONADA



### VARIEDADES

Viura.



### GRADOS

13% 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 el primer tercio de la fermentación y el resto de la fermentación en barricas nuevas de roble francés y americano.

Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías en las propias barricas durante al menos tres meses.



### CATA

De color amarillo pajizo y dorado, muy atractivo y brillante.

Buena expresión frutal, con notas de manzana, fruta de hueso y agradables puntas de roble. Mantequillas, 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.



### Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 8-10°C.

Vino ideal para mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.