



VIÑA OLMAZA BLANCO



Elaborado con Viura 65%, Tempranillo Blanco 20%, Garnacha Blanca 10% y Malvasía 5%. Viñas en San Vicente de la Sonsierra y Labastida.

Elaboración

Participan las variedades blancas más típicas de Rioja, tratando de otorgar personalidad. Para ello utilizamos viñedos de entre 10 y 60 años en Vaso. Vendimia manual. A su recepción, se realiza un prensado muy suave con los racimos enteros, tratando de conseguir un mosto muy límpido y fino. Tras 24 horas de desfangado, se trasiega a depósito para realizar allí una lenta fermentación a baja temperatura, únicamente con levaduras autóctonas, con el fin de preservar aromas de la propia uva.

Cata

- ☀ Color amarillo pajizo muy brillante, con expresivos destellos verdosos.
- 🍷 En boca, todo un torbellino de impresiones. A medida que el vino se oxigena en la boca, las sensaciones aromáticas nos perfuman el paladar de fruta, flores y cítricos.
- 👉 Alta intensidad aromática, a la vez que compleja y agradable, fruta blanca madura, notas balsámicas, tonos florales (flor de Acacia), cítricos como el pomelo y fondo mineral.
- * Madura en depósito sobre lías muy finas en suspensión durante 4 meses, con el fin de conseguir más complejidad y seriedad.