



## VIÑA OLMAZA JOVEN

Elaborado con tempranillo (95%), y viura (5%). Viñas en las zonas de Briones, Labastida y San Vicente de la Sonsierra.

### Elaboración

Viñedos en vaso, de edades comprendidas entre los 25 años y 120 años.

Vendimia manual.

Vinificación tradicional, con uva despalillada. Fermentación controlada de alrededor de 25 grados, de manera natural con levaduras propias del hollejo de la uva, remontados suaves cerrados y ocasionales remontados abiertos.

### Cata

- ✦ Color rojo picota, capa media, limpio y brillante.
- 🍷 En boca es fresco, con tonos balsámicos, sedosos y equilibrados, taninos maduros y una amplia gama de notas frutales.
- 👉 Posee aromas a frutillos rojos y negros en su punto de maduración, con notas de regaliz (características del tempranillo).
- \* Se recomienda consumir en su primer año de vida.

