

## VIÑA OLMAZA MACERACIÓN CARBÓNICA



Vino vivo, alegre, fresco y afrutado. Elaborado con tempranillo (40%), garnacha (50%) y viura (10%). Viñas en las zonas de Briones y San Vicente de la Sonsierra.

### Elaboración

Por el tradicional método de la maceración carbónica. Los racimos entran directamente de la viña al depósito, enteros y sin despallillar. Introducidos en depósitos muy anchos y con poca altura para evitar su rotura y donde tiene lugar la fermentación durante dos semanas aproximadamente a una temperatura de 25 grados. Se realiza un prensado muy suave mediante el artesanal pisado de la uva y más adelante es prensado en una prensa vertical antigua.

### Cata

- ☀️ Vino límpido, brillante, parece cristalino (propio de la garnacha) y fluido con buena lagrima. Presenta un color cereza cárdeno con ribete violáceo de capa media-alta.
- 🍷 Su entrada es muy fresca, golosa, fluida y fina con un tenue toque amargo que alarga el pos gusto.
- 👉 Aparecen con buena intensidad de manera muy elegante toda la gama aromas primarios, frutillos rojos pequeños y frescos como la cereza, frambuesa, ciruelas rojas... y otros de carácter floral como la violeta, flor de acacia.
- 🔄 Al mover la copa se perciben los mismos aromas con mayor intensidad sobresaliendo otros como regaliz, hierbas de monte bajo, mineral como la caliza propias del suelo del que procede y notas terrosas.