

OSLUNA – VENDIMIA SELECCIONADA

Elaborado con Tempranillo 75%, Garnacha 15%, Viura 5%, y otras 5% (Mazuelo, graciano, Maturana...). Viñas situadas en San Vicente de la Sonsierra, Briones y Labastida.

Elaboración

Participan viñas de una edad entre 80 y 120 años que no producen más de 1,5kg por cepa. Una combinación de zonas frescas de San Vicente, Labastida y Briones.

- * Elaborado con el método de “trasnocho” o repiso; solo se aprovecha la última parte del sangrado del depósito, una parte de vino con mucha más calidad. Después se descuba directamente a barrica por gravedad, la prensa se aparta en un primer momento.

Cata

- ☀ Muestra un color rojo cárdeno con tonos violáceos que denotan juventud. Vino fluido con buena lágrima y muy brillante.

☞ Destacan frutillos rojas (cerezas, ciruelas rojas) y negras (mora, arándanos) y otros de carácter floral como la violeta, regaliz balsámico, torrefacto, notas de monte bajo, mineral (propio de suelos calizos).



Producción limitada de 2.300 botellas. Crianza en barricas nuevas de roble americano de la zona de Missouri de grano fino y roble francés de grano fino y extrafino. Crianza de 12 meses para dotar a nuestro vino de sedosidad y complejidad.

