

Blanc Sel



Elaboración anual
9.000 litros / 12.000 botellas.



Localización de viñedos
Finca Olagosa y Salmuera - San Asensio - Rioja /



Varietades de uva
Viura 95% / Malvasia 5%



Proceso de elaboración
Tras macerar en frío los hollejos de la uva con durante 24 horas aproximadamente, este vino fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación en barrica permanece en contacto con sus lias durante tres meses antes de embotellado.



Grado de alcohol
13%



Temperatura de Servicio
8-9 °C



Notas de cata
Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante buena expresión frutal, notas de piña y mandarina. agradables puntas de roble, en boca es amplia fruta madura envuelta en la cremosidad de un ensamblado.



Recomendaciones de maridaje
Vino ideal para mariscos, pescados, arroz blancos.



Información Adicional
Consumición: Preferentemente durante el Ter...

