



*Bodegas Perica*

**BODEGAS PERICA S.L.**  
C/ Horno Nuevo, 14  
26340 San Asensio (La Rioja)  
CIF A26164582

## Olagosa Fermentado en Barrica (x6)



Producción: 57406



*Bodegas Perica*

**BODEGAS PERICA S.L.**  
C/ Horno Nuevo, 14  
26340 San Asensio (La Rioja)  
CIF A26164582

---

Descuento

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

**Elaboración anual**

9.000 litros / 12.000 botellas.

**Localización de viñedos**

Finca Olagosa y Salmuera - San Asensio - Rioja Alta.

**Variedades de uva**

Viura 95% / Malvasia 5%

**Proceso de elaboración**

Tras macerar en frío los hollejos de la uva con el mosto durante 24 horas aproximadamente, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación en barrica permanecerá en contacto con sus lías durante tres meses antes de ser embotellado.

**Grado de alcohol**

13%

**Temperatura de Servicio**

8-9 o C

**Notas de cata**

Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante, nariz con buena expresión frutal, notas de piña y manzana con agradables puntas de roble, en boca es amplio y sabroso, fruta madura envuelta en la cremosidad de un roble bien ensamblado.

**Recomendaciones de maridaje**

Vino ideal para mariscos, pescados, arroces o carnes blancas.

**Información Adicional**

Consumición: Preferentemente durante el 1er año.