



DATOS	OLIVANTE DE LAURA Blanco Semi-Dulce
COMPOSICIÓN VARIETAL	Conjunto de variedades
DENOMINACIÓN	Vino de la Tierra de Castilla y León
EDAD DEL VIÑEDO	20 – 50 años
CRIANZA EN BARRICA	Vino Joven sin crianza en barrica.
TIPO DE ROBLE	
CRIANZA EN BOTELLA	
ELABORACIÓN	Vendimia manual en cajas. Doble selección de uva en el viñedo y en la bodega. Despalillado. Maceración pelicular en frío durante 8 horas. Fermentación alcohólica a 17 ° en acero inoxidable. Con una densidad de 1030 se para la fermentación de manera natural para dejar restos de azúcar naturales. Clarificación y trasiegos. Embotellado
MACERACIÓN	Maceración pelicular en frío durante 8 horas
ANÁLISIS SENSORIAL	Color amarillo pajizo. Intensos aromas afrutados junto a notas florales (pétalos de rosa, jazmín), hierbas limpias (heno fresco), tonos ahumados, toques minerales y melosos y frutos exóticos (maracuyá, piña), muy complejo en nariz. Potente en boca, con un recorrido muy agradable (sabores dulces con una punta de acidez que le aporta frescura y nervio), toques de frutos en mermelada, ahumados y flores. Final largo y muy persistente.
GASTRONOMÍA	Ideal como vino de aperitivo o vino de "entre-horas", y es magnífico con el foie de oca o pato y con quesos fuertes; pero donde es perfecto es en los postres no excesivamente dulces (tarta de hojaldre, helados, tarta de queso, tartas de fruta, turrone, etc...)