

COLECCIÓN TEMPRANILLOS

TEMPRANILLO BLANCO

FERMENTADO EN BARRICA



Tempranillo Blanco.



Sus uvas proceden de una parcela de secano en ladera, suelo pobre en materia orgánica y estructura equilibrada. Conducida la mitad en vaso y la otra mitad en espaldera. Producciones muy bajas.



Mantenimiento de bajas temperaturas desde la vendimia de madrugada hasta el momento de la suave extracción del mosto. Fermentación alcohólica en barricas de orígenes y tostados diversos, durante 30 días. Posteriores battonages manteniendo sus lías finas en suspensión.



Dorado pálido, glicérico y muy brillante que conserva irisaciones verdosas.



Expresivo, con frescas notas cítricas y flores blancas sobre fondo ligeramente tropical muy bien integrados con elegantes matices tostados.



Entrada untuosa que se desarrolla con sensaciones frescas. Textura sutil, sedosa. Un vino complejo de larga guarda.

RIOJA  VEGA



VEGANO