



TEMPRANILLO BLANCO

RIOJA VEGA



VARIEDAD/VARIETY

Tempranillo Blanco. / Tempranillo Blanco.



ENVEJECIMIENTO/AGEING

Fermentación alcohólica y crianza sobre lías en barricas de roble francés durante un total de seis meses. / Alcoholic fermentation and a six-month ageing on its fine lees in French oak barrels.



NOTA DE CATA/TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, brillante y con buena lágrima glicérica. Expresa complejidad, aromas intensos a fruta tropical y flores blancas sobre fondo ligeramente herbáceo. Entrada untuosa y golosa seguida de un punto cítrico fresco. Sutil textura sedosa aportada durante su crianza sobre lías en barrica de roble francés. / Brilliant straw yellow, glyceride and very bright. Complex, expressive, with intense notes of tropical fruits and white flowers over delicate aromas of herbs. Unctuous and sweet attack on the mouth which develops into fresh citrus flavours. A subtle silky texture from the ageing on its fine lees in french oak barrels.



MARIDAJE/PAIRING

Patés, quesos y entrantes elaborados. Langostas, ostras y pescados al horno. / Paté, cheese and tapas. Lobster, oyster and oven-baked fish.