

TEMPRANILLO BLANCO

FERMENTADO EN BARRICA



VARIETADES

Tempranillo Blanco 100 %



DATOS TÉCNICOS

Vendimia: 24-ago.
% Alcohol: 13,5% Vol.
Acidez: 5,8 g/l
pH: 3,31
Nº de botellas: 12.500.



COSECHA

2017



VIÑEDO

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.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

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.



COLOR

Dorado, glicérico y muy brillante que conserva irisaciones verdosas.



AROMAS

Complejo y muy expresivo, notas intensas de frutos tropicales y flores blancas sobre fondo ligeramente herbáceo.



PALADAR

Entrada untuosa y golosa que se desarrolla con sabores cítricos y frescos. Textura sutil, sedosa. Un vino complejo de larga guarda.



SERVICIO RECOMENDADO

13-15°C