



# RIOJA VEGA

## TEMPRANILLO BLANCO RESERVA



### VARIEDADES

Tempranillo blanco 100 %



### DATOS TÉCNICOS

Ph: 3,27

Acidez: 3,27g/l

Azúcar residual: <2 g/l

Porcentaje de alcohol: 13% vol



### VIÑEDO

Uvas procedentes de un viñedo plantado hace 7 años en una ladera de altitud media de 442 metros, a las faldas de la Sierra de Cantabria. Combinación de suelos arcillo calcáreo (de color ocre) y una estructura equilibrada, en pendientes orientada al sur ("carasol") y superficie accidentada, que confiere a los vinos concentración aromática y perfiles de fruta fresca. Estos suelos son excelentes para el cultivo vitícola de calidad y realza la expresividad del tempranillo blanco. Densidad de plantación 3.030 plantas por hectárea, en secano. Producción de 3.500 kg/Ha y vendimia de madrugada.



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección en viñedo. Vendimia de madrugada. Ligero despalillado para no dañar el grano. Fermentación alcohólica en barrica de roble francés y húngaro. Tiene una duración de 34 días. Crianza sobre sus lías durante 5 meses. Trasiegos y crianza tradicional en barricas de roble francés durante 14 meses. Guarda en botella de 10 meses hasta su comercialización. Cantidad de botellas: 839 numeradas.



### COLOR

Oro, muy brillante con algún reflejo verdoso.



### AROMAS

Generosa, intensa y compleja. Llena de sensaciones desde el principio, melosa y ahumada con toques de té. Nobleza y autenticidad. Original desarrollo en nariz que nos relata incansable su historia de la copa a la cepa. Desde el bouquet complejo de su crianza y guarda a los varietales de las frutas blancas con toques cítricos.



### PALADAR

Entrada firme y fresca, envuelve los sentidos con su volumen equilibrado y una acidez bien ajustada. Final de boca largo y untuoso con ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.



### MARIDAJE

Aperitivos, patés, quesos untuosos. Risottos, mariscos. Postres frutales.



### SERVICIO RECOMENDADO

12 – 14°C