

Guía Peñín
92
Puntos

Tim Atkin
92
Puntos

James Suckling
91
Puntos

Decanter
Bronce



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Selección de viñedos en vaso y espaldera de varios municipios: NALDA, CLAVIJO, ALBELDA DE IREGUA.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	15 años de edad, a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar.
SUELOS:	Mezcla de arcillo ferrosos, con arcillo calcáreos y con una componente arenosa de degradación, la mezcla nos aporta agilidad, profundidad y versatilidad en el vino.
VARIETADES:	95% Tempranillo blanco, 5% Malvasía.
ELABORACIÓN:	Vendimia con optima madurez aromática, prensado ligero en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para preservar aromas y posterior crianza sobre lías finas durante cuatro meses en depósitos de acero y toneles de roble francés donde se remueven las lías tres veces por semana para dotar al vino de mayor amplitud en boca.
CRIANZA:	En acero inoxidable cuatro meses sobre sus lías.
ALCOHOL:	13%

CATA

Sólo blanco, sólo Rioja. El frío nos hace diferentes.



Color amarillo pajizo, con ribete verdoso.



Buena intensidad en nariz, frutas de pepita y de hueso acompañado de un ligero aroma a flores blancas y un ligero recuerdo mineral.

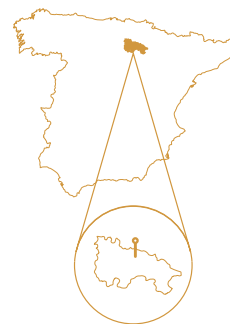


En boca, fresco y equilibrado con amplias sensaciones en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso conjugado con las frutas de pepita junto a algún recuerdo de frutos secos.



FINCA:

Fincas Seleccionadas, La Rioja



Viñedos en Albelda de Iregua y Montes de Clavijo que se encuentran muy cercanos a la zona donde aparece por primera vez el Tempranillo blanco, las viñas se encuentran alrededor de los 700 metros de altitud, lo que nos garantiza una lenta madurez, sinónimo de gran riqueza aromática y frescura.