

## *Descripción*

---

*Varietats:* 100% Tempranillo Blanc.

*Verema:* Mecànica a l'octubre.

*Vinificació:* Fermentació a temperatura controlada de 16°C.

*Climatologia del 2016:* l'anyada 2016 ha estat qualificada d'excel·lent pel Consell Regulador de La Rioja. La inusual climatologia dels mesos de setembre i octubre va afavorir de manera extraordinària a la sanitat del raïm i va permetre una verema esglaonada, fent que cada parcel·la es veremés en el seu moment òptim.

## *Viticultura*

---

El sòl és argilo-calcarí amb còdols. El sistema de conducció és en espatllera. El marc de plantació és de 2,80 x 1 metres i l'edat mitja dels ceps és de 20-25 anys. Viticultura integrada amb aportació de rec.

## *Analítica*

---

Grau alcohòlic: 12.5% vol.

Acidesa Total: 5,3 g/L

Sucre Total: 0.40 g/L

Acidesa Volàtil: 0.28 g/L

Sulfurós Total: 117 mg/L

## *Nota de Tast*

---

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Presenta una elevada intensitat aromàtica amb predomini de fruita blanca madura com la pera i amb un fons floral. En boca, amb una entrada amable, presenta una acidesa molt equilibrada i un post-gusto llarg.



*Format*

750 mL



*Caixa*

6 amp.

