

## *Descripción*

---

*Varietades:* 100% Tempranillo Blanco.

*Vendimia:* Mecánica en octubre.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada de 16°C.

*Climatología del 2016:* la añada 2016 ha sido calificada de excepcional por el consejo regulador de la Rioja. La inusual climatología de los meses de septiembre y octubre favoreció de manera extraordinaria a la sanidad de la uva y permitió una vendimia escalonada, haciendo que cada parcela se vendimiara en su momento óptimo.

## *Viticultura*

---

El suelo es arcillo-calcáreo con guijarros. El sistema de conducción es en espaldera. El marco de plantación es de 2,80 x 1 metros y la edad media de las cepas es de 20-25 años. Viticultura integrada con aporte de riego.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 12.5% vol.

Acidez Total: 5,3 g/L

Azúcar Total: 0.40g/L

Acidez Volátil: 0.28 g/L

Sulfuroso Total: 117 mg/L

## *Nota de Cata*

---

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Presenta una elevada intensidad aromática con predominio de fruta blanca madura como la pera y con un fondo floral. En boca, con una entrada amable, presenta una acidez muy equilibrada y un post-gusto largo.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.