




Variedad menos cultivada en Rioja y de las más antiguas, perdió protagonismo a favor de las tintas.

De brotación precoz y pequeños racimos de maduración lenta, produce mosto y vino extraordinariamente aromático, con notable acidez que le confiere un gran potencial de guarda.


 **garnacha blanca**


 nueva  
roble francés  
4 meses

Alc. 13% Vol.

 8 °C

 amarillo dorado

 potente aroma floral (rosa, tilo) sobre fondo de finos tostados dulces

 notable acidez que le proporciona un equilibrio sorprendente con la fruta, dejando una muy grata persistencia que invita a seguir degustándolo

Maceración prefermentativa en frío, prensado suave. Desfangado por flotación. Fermentación alcohólica en barrica a 14 °C máximo, lías en suspensión, *batonnage* semanal.