




Variedad de reciente aparición por mutación natural de la tinta, originada en Rioja.

Brotación tardía, racimos medianos que maduran de forma muy precoz, da un vino de olor y sabor intensos.

Exclusiva de Rioja, destaca por su potencial aromático y equilibrio.


 **tempranillo blanco**


nueva


 roble francés
4 meses

Alc. 12,5% Vol.

 8 °C

 amarillo pálido, brillante

 delicadas flores blancas y notas cítricas como pomelo, dejan paso a un cremoso aroma de tostados

 de acidez media, bien compensada con una estructura suave y elegante, dejando un retrogusto prolongado

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