



## TARÓN TEMPRANILLO BLANCO

### LA UVA

El Tempranillo Blanco es una variedad relativamente nueva y única en el mundo. Procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo en La Rioja. Nuestros viñedos son los situados más al norte de toda la DOC a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar.

### VARIEDAD

100% Tempranillo Blanco.

### ELABORACIÓN

Se vendimia a máquina de madrugada para aprovechar las horas más frescas del día. Tras un ligero prensado, fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez hecha la fermentación se cría durante 12 meses en barrica de roble americano de 225 l., donde se mantiene sobre sus lías.

### CATA

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

En nariz, intensidad alta, fruta de hueso madura con toques cítricos y matices florales.

Su boca está llena de volumen y fresca, con una retronasal plena de sensaciones frutales acompañadas de la cremosidad y especiado de la crianza en barrica que invitan a beber y disfrutar.

### TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Consumir preferentemente a 12 °.

Carnes blancas, Platos de pasta, Cocidos, Legumbre, Quesos curados, verduras, ahumados y arroces.