



TEMPRANILLO BLANCO RESERVA 2013

Dentro de una gama de vinos que representan la experimentación y la inquietud por mejorar en la elaboración de los vinos del equipo de Bodegas Bilbainas.

El Tempranillo blanco se encontró hace unos años como una mutación genética natural del Tempranillo tinto, localizada en 1988 en Murillo del Río Leza. Recientemente se autorizó su plantación, y por eso en hemos querido empezar a estudiar su potencial.

Una variedad adecuada para zonas frescas, con una maduración precoz.

A la expresión fresca de flores blancas y cítricos, sumamos la complejidad del envejecimiento en barricas de roble.

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.C. Rioja (Haro)

ANALÍTICA:
Grado alcohólico: 12,5%

VARIETADES:
100% Tempranillo Blanco

NOTA DE CATA:
Aspecto: amarillo brillante, con reflejos verdosos.

VITICULTURA:
Selección de proveedores. Viñedos en Haro (450m) y Tudelilla (740m).

Nariz: flores blancas y albaricoque, miel y notas especiadas del paso por barrica. Elegante y fresca.

Boca: Vibrante, fresca, mineral.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

El año 2013 fue idóneo para vinos blancos. Año fresco donde conseguimos niveles de acidez y frescura muy buenos.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO:
Un vino que mejorará en botella por varios años.

VINIFICACIÓN:

Maceración de 8 horas con los hollejos. Fermentación en barrica (15 °C), trabajando con batoneados durante los primeros 4 meses.

CONSERVACIÓN / POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO:

Vino con gran potencial de envejecimiento

MARIDAJE:

Complemento perfecto de platos especiados, marisco o pescados.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 900 botellas

