



RUAL

Tempranillo Blanco
Barrica



TIPO DE VINO
BLANCO

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA
Tempranillo Blanco 100%

GRADO ALCOHOL
13,5 % Vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN
D.O.Ca.Rioja

VIÑEDOS
Viñedos propios en un enclave único a los pies de los Montes Obarenes. Finca denominada "Tarranduz", Castilseco (Rioja Alta).

ELABORACIÓN
Primero buscamos el momento óptimo de maduración. Tras la recolección de la uva pasa por un prensado del cual trasladamos su mosto a un depósito de acero inoxidable donde se realiza naturalmente el primer clarificado dejando el mosto limpio. Dicho mosto lo trasladamos a otro depósito y procedemos a su fermentación con una temperatura controlada.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, procedemos al llenado de la barricas de roble americano en el cual dicho vino pasará unos meses para que después pase a envejecer en botella. Por último, tras el embotellado, solo faltará poner el etiquetado para su venta.

NOTA DE CATA
Vino blanco limpio y brillante, de tono amarillo limón y manifestación glicerinoso en laterales en copa. En nariz de entrada penetrante, balsámica con matices tostados y recuerdos de flor blanca. En boca se percibe una sensación voluminosa de entrada, que deja paso a una muy buena acidez perfectamente ensamblada y con un largo retrogusto muy agradable, que permite a su vez reforzar la sensación olfativa de madera tostada suave, combinada con notas florales frescas. Tiene la virtud de armonizar una elevada graduación alcohólica con una marcada acidez, que permite alargar la placentera sensación del vino.

BODEGAS RUIZ ALFAYA
rualwines.com

MARIDAJE
Carnes blancas, pescado y mariscos, pasta y arroces.



TEMPERATURA DE SERVICIO
6 - 10°C

