



RUAL

Tempranillo Blanco

TIPO DE VINO
BLANCO

PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA
Tempranilla Blanco 100%

GRADO ALCOHOL
13,9 % Vol.

ZONA DE PRODUCCIÓN
D.O.Ca.Rioja

VIÑEDOS

Viñedos propios en un enclave único a los pies de los Montes Obarenes. Finca denominada "Tarraduz", a 500 m de la bodega, Castilseco (La 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. fermentación con una temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Vino blanco de Tonos amarillos verdosos, limpio y brillante con manifestación glicerinoso en bordes de copa. Presenta un aroma penetrante y profundo con recuerdo a membrillo verde, cítricos y flores blancas de carácter fresco. En boca es voluminoso y ácido, que se percibe de forma marcada en los bordes de la lengua con gran persistencia y estructura. Tiene la virtud de armonizar una elevada graduación alcohólica con una marcada acidez, que permite alargar la placentera sensación del vino.

MARIDAJE

Aperitivos, Arroces, pescados, mariscos, sushi, ensaladas y verduras

TEMPERATURA DE SERVICIO
6-10º C



BODEGAS RUIZ ALFAYA
rualwines.com

