

### DESCRIPCIÓN

El tempranillo Blanco es una variedad autóctona que apareció en 1988 de forma casual en Rioja por una mutación del tempranillo tinto. Varios de nuestros viticultores apostaron en sus inicios por esta variedad. Durante unos 10 años, hemos ido de la mano junto a ellos, realizando un seguimiento de la evolución de estas parcelas hasta considerar que el fruto obtenido tenía la calidad ideal para lanzarlo bajo la marca Monte Real.

### VIÑEDO

Para elaborar este vino elegimos 2 parcelas: “Los Campillos” en Cenicero y “Camino Arenzana” en Tricio. La parcela “Los Campillos” de 10 años, ubicada a 480 metros nos aporta un carácter floral y especiado mientras que la parcela situada en Tricio a 600 metros de altitud va a sumar con aromas frutales muy frescos. Las características del Tempranillo Blanco en ambas parcelas son complemento ideal para obtener un perfil de blanco complejo, elegante y de alta calidad.

Desde Bodegas Riojanas impulsamos una viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria, en secano. Evitamos el empleo de insecticidas, herbicidas o pesticidas para respetar la biodiversidad de la flora y la conservación de la fauna de los viñedos.

### VENDIMIA

La vendimia manual en cajas de pequeña capacidad y la mesa de selección utilizada a su llegada a bodega nos han permitido escoger no sólo los mejores racimos de tempranillo blanco sino los mejores granos.

### VINIFICACIÓN

La fermentación se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros utilizando levaduras autóctonas seleccionadas previamente en estas dos parcelas, con el objetivo de reforzar el carácter del suelo en el vino.

Los 3 meses de crianza en barricas de roble francés y tostado ligero le aportan complejidad y un final untuoso con mayor volumen en boca.

### ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Blanco fresco, complejo y expresivo con volumen y estructura en boca.

De color amarillo ligeramente dorado. En nariz dominan las frutas tropicales como la piña y otras cítricas como el pomelo con pequeños toques florales sobre un fondo ligeramente especiado que aporta su paso por barrica.

En boca es fresco y untuoso con gran presencia de fruta complementado con tonos especiados y un buen volumen en boca que hace que su paso sea largo y persistente.

Un auténtico descubrimiento en constante evolución que sorprenderá a los paladares que buscan blancos complejos y singulares.

