

BLANCO

La singularidad de las variedades blancas de Rioja

AÑADA 2021

La vendimia de 2021 fue muy heterogénea en Rioja y las condiciones climáticas afectaron los diferentes ciclos de crecimiento de la uva. Fue una vendimia exigente, pero resultó en una calidad de la añada extraordinaria.

VARIEDADES

Viura, Garnacha blanca y Tempranillo blanco

VIÑEDO

Tempranillo blanco procedente de viñedos situados a gran altitud y con suelos arenosos muy permeables que proporcionan condiciones óptimas para la elaboración de blancos frescos y con una elegante acidez.

Garnacha blanca procedente de nuestra finca "Los Almendros" con suelos poco profundos arenosos con abundantes gravas calcáreas.


Viura de la zona de Arenzana, perfecta para el cultivo de esta uva blanca característica de Rioja.


ELABORACIÓN

Maceración en frío y fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada para preservar la expresión aromática y proporcionar la tensión propia de los vinos blancos de Pablo Tascón.

NOTAS DE CATA

 Color amarillo pálido de reflejos verdosos.

 En nariz sorprende por su gran expresividad, con una atractiva gama de aromas exóticos y hierbas aromáticas, como el eneldo y el cilantro.

 Perfecto equilibrio entre grado y acidez. Sobresalen sabores cítricos de lima y pomelo y la frescura y acidez del cilantro, a la vez que es un vino largo y cremoso.



ALCOHOL

13% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Vino ideal para mariscos y pescados. Marida perfectamente con comidas picantes, como la cocina tailandesa, mexicana o india

