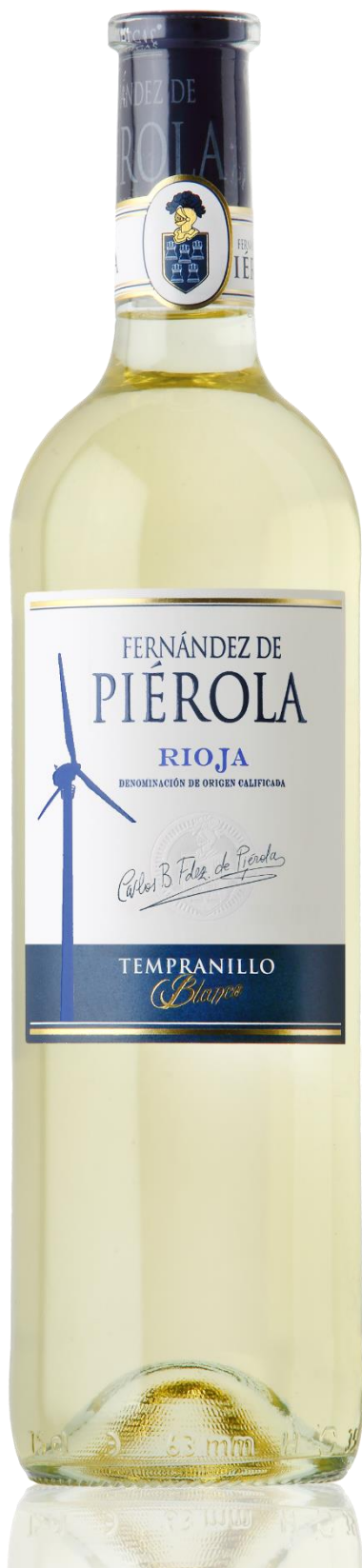




FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

TEMPRANILLO BLANCO



VARIEDAD: 100% Tempranillo Blanco

Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo rojo. Fue encontrada en 1988 en un antiguo viñedo en Murillo de Río Leza (La Rioja).

ELABORACIÓN: Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable.

Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

CATA

COLOR: Amarillo paja.

AROMA: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos.

BOCA: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez y alcohol, que intensifica frescura y juventud.

FORMATO: Botellas de 750 ml.

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas.

SERVICIO: 8º-10ºC.