



ONTAÑÓN

TEMPRANILLO BLANCO

**VARIEDAD:**

100% Tempranillo blanco

ALCOHOL: 12%**MACERACIÓN:**

La uva se recogió con el fresco de la mañana (a 10°C), se cargó en remolques y rápidamente se llevó a la bodega.

En la bodega se introdujo en la prensa y tras un leve prensado recogimos el mosto de la uva. Mediante un proceso de flotación previo a que comience la fermentación se separan las partes más groseras (pulpa, pepitas, sabores herbáceos...) del mosto. Dejándolo perfectamente preparado para fermentar.

La fermentación bajo temperatura controlada de 16 °C durante 14 días.

Una vez ha fermentado vamos a realizar una serie de trasiegos para "limpiarlo" y conseguir quedarnos con las lías finas. Se mantiene el vino en contacto con estas lías finas durante un par de meses para que aumente la complejidad del vino tanto en nariz como en boca.

Seguidamente se clarifica el vino y tras la estabilización tartárica del vino ya se encuentra preparado para ser embotellado para nuestros clientes.

NOTA DE CATA:

Amarillo pajizo con destellos verdosos.

Intensos aromas tropicales (piña, plátano) y con toques de flores blancas.

Vino muy equilibrado, con muy buena acidez, alta expresión frutal y de gran persistencia.