



TENTACIÓN BLANCO MCV

2016

D.O.C. Rioja blanco

VARIEDADES: Garnacha

VIÑEDOS: Zona Rioja alta, edad media de más de 80 años.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y selección de uva en viñedo y en cinta. Desfangadas para obtención de mosto yema durante 48 horas. Fermentación 20 días entre 14º y 16º.

FICHA DE CATA:

COLOR: Amarillo pálido, con reflejos verdes y brillantes.

AROMA: Intenso, recordando la variedad de la uva garnacha, predominando frutas tropicales.

BOCA: Suave, intenso, buen ensamblaje de acidez y grado alcohólico, fresco.

Elegante y un post-gusto largo y meloso predominando la tipicidad de la variedad.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.