

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 los últimos 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.

VENDIMIA

Un trabajo minucioso en campo y la importante intervención del enólogo son claves en la selección del momento óptimo de maduración de la Tempranillo Blanco.

VINIFICACIÓN

Una breve estancia en barricas de roble 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 bodega. En boca es fresco y untuoso con gran presencia de fruta complementado con tonos especiadados 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.

