

# aD Libitum

TEMPRANILLO BLANCO



**Vino:** Ad Libitum Tempranillo Blanco 2019

**Denominación de origen:** D.O.Ca.Rioja, España.. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietal:** 100% Tempranillo blanco, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 21 años.

**Suelo:** EL viñedo está situado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y con abundantes cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático finalizando la fermentación a 15º C en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** Vino joven, sin crianza.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.000 kg. por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha sin calificar todavía por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 9.500 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 12,90 % vol.

pH: 3,19

Acidez total: 6,8 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,39 g/l Ach

Sulfuroso total: 55 mg/l

Azúcares residuales: 2.2 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de manzana verde, cítricos, flores blancas y pera. En boca se presenta voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.