

aD Libitum

TEMPRANILLO BLANCO



Vino: Ad Libitum Tempranillo Blanco 2021

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 en 1997.

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-calcareos con alto contenido en hierro y con abundantes cantos rodados.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa. 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 2021: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y en el inicio de la primavera, a final de primavera y durante el verano hubo precipitaciones abundantes. Durante la vendimia, que comenzó el 25 de Septiembre y terminó el 30 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta. La cosecha tiene una producción más alta que en añadas anteriores

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: 12,60 % vol.

pH: 3,28

Acidez total: 6,1 g/l TH₂ _

Acidez volátil: 0,45 g/l AcH

Sulfuroso total: 65 mg/l

Azúcares residuales: 1.7 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.