

# aD Libitum

TEMPRANILLO BLANCO



**Vino:** Ad Libitum Tempranillo Blanco 2024

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

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietalidad:** 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-calcáreos 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 2024:** Cosecha aun sin calificar por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de bastante pluviometría durante todo el ciclo. Respecto a las temperaturas, la helada al comienzo de la primavera condicionó en gran medida la producción y ha sido la más escasa de los últimos años. También ha sido uno de los años más cálidos desde que tenemos registros. Durante la vendimia, que comenzó el 17 de Septiembre y terminó el 25 de octubre, no se produjeron precipitaciones y debido a las bajas producciones la sanidad fue perfecta.

**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:** 6.500 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 12,50 % vol.

pH: 3,33

Acidez total: 5,5 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,32 g/l AcH

Sulfuroso total: 63 mg/l

Azúcares residuales: 1,4 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.