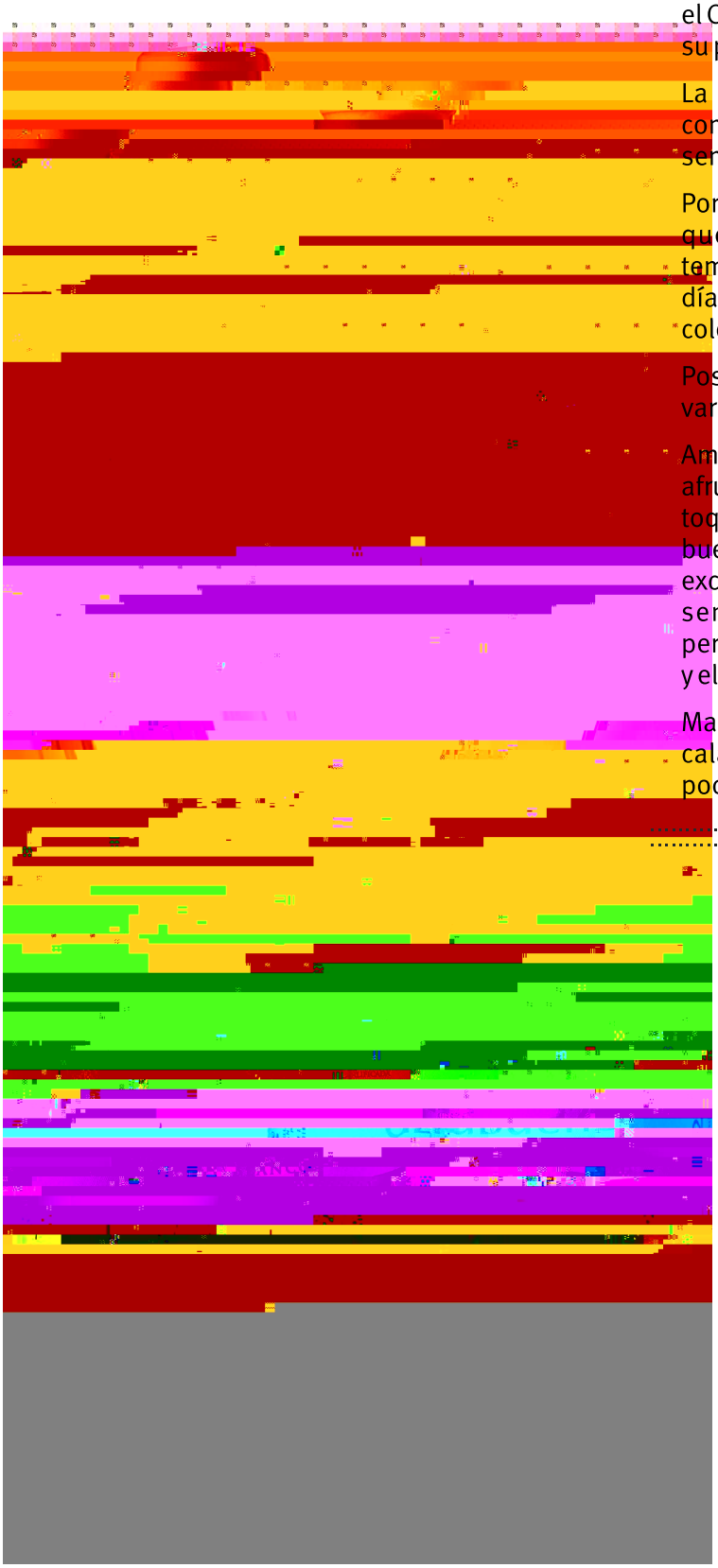
FINCAS DE
azabache



Un vino procedente de una variedad nueva, Tempranillo Blanco, nacida en La Rioja y por la cual Fincas de Azabache ha realizado una apuesta muy importante. Valorando el potencial enológico tan grande que puede tener, se ha hecho un proyecto perfectamente pensado desde el origen. Se le ha construido una bodega nueva con la última tecnología, se ha utilizado el clon seleccionado por el CIDA y se han buscado las parcelas más adecuadas para su plantación.

La vendimia de la variedad Tempranillo es temprana, comenzándose habitualmente su recolección la última semana del mes de agosto.

Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14ºC y 16ºC durante 14 a 16 días, obteniendo un vino blanco muy aromático, de un color verdoso brillante muy bonito.

Posteriormente se mantiene con sus lías finas durante varios meses, para mejorar el volumen en boca.

Amarillo verdoso-pajizo muy brillante con aromas muy afrutados, destacando aromas de fruta blanca con un toque tropical bien marcado. Entrada suave y fresca con buen paso de boca por su alto volumen. Destaca una excelente armonía y equilibrio entre acidez, alcohol y sensaciones organolépticas. El postgusto es muy persistente, dejando excelentes recuerdos de fruta blanca y el final de boca es largo y muy agradable.

Mariscos frescos o cocidos, pulpo a feira e incluso unos calamares en su tinta resaltan su virtudes. También podemos tomarlo con pescados en salsa o a la plancha.

100% Tempranillo Blanco

6-8 ºC

CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513004754
CÓDIGO CAJA	
PESO	8,50 kg.
CAJAS POR PALET	60
CAPAS POR PALET	6
CAJAS POR CAPA	12
PESO EUROPALET	525 kg.