

CATAY

Tempranillo blanco



VINO BLANCO 2021

AÑADA 2021

ALCOHOL 13,5% VOL.

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO BLANCO

SERVIR A 6 - 8 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

Recogida de la uva a mano en cajones de menos de 200 Kg.
Proveniente de viñedos de 4200 Kg/ ha de rendimiento.

PERFIL DE SABOR



ELABORACIÓN

La uva vendimiada se deja durante 24 horas en cámaras frigoríficas a 4º C, para minorizar la oxidación. Después, pasa por una mesa de selección y posteriormente hace una fermentación a una temperatura de 14 - 15º C durante unas 3 semanas. Finalmente se trasiega, para ser preparado para embotellar, siendo un vino que se encuentra listo para consumir.

AROMAS



MARIDAJE

Con una buena y refrescante acidez, este vino nos sugiere platos como arroz, cremas frías o disfrutarlo como aperitivo.



CATAY

Tempranillo blanco



WHITE WINE 2021

VINTAGE 2021

ALCOHOL 13,5% VOL.

100% TEMPRANILLO BLANCO

SERVING CONDITION 6 - 8 °C

D.O.Ca. Rioja

CONT. 75 cl.

Hand grape harvesting in under 200 Kg. crates. Coming from 4200 Kg/ Ha crop yield vineyards.

TASTE PROFILE



ELABORATION

The harvested grape is kept in refrigerated rooms at 4° C for 24 hours, to reduce oxidation. After that, it is checked at a selection table. Next, it makes alcoholic fermentation at a temperature of 14 - 15 degrees celsius throughout 3 weeks. Finally, the wine is relocated to be prepared for bottling, being ready to be tasted.

AROMA



PAIRING

With a pleasant and refreshing acidity, this wine suggests dishes such as rice, cold creams or just enjoy it as an aperitif.

