



CATAY

Tempranillo blanco



VINO BLANCO 2022

AÑADA 2022

ALCOHOL 13,5% VOL.

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO BLANCO

SERVIR A 6 - 8 °C

D.O.Ca. Rioja. RIOJA ALTA

CONT. 75 cl.

Recogida de la uva a mano en cajones de menos de 200 Kg.
Proveniente de viñedos de bajo 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.

