



DOCa Rioja



13.5 % alc.



100% Tempranillo
blanco



20% fermentado en barrica
nueva

Lacrimus

Tempranillo Blanco

DOCa Rioja

VIÑEDO

Subzona Monte Yerga. Suelos del terciario, antiguo fondo de lago del Cretácico, con alto contenido mineral y gravas. Altitud 620 m.

Clima mediterráneo con influencia Continental.

Esta zona es también reconocida por el *Barranco Perdido*, el mayor yacimiento de huellas de dinos de Europa.

ELABORACIÓN

- Crio-maceración en prensa a 10°C durante 6 horas. Fermentación con levaduras autóctonas a 15-17°C
- Un 20% del mosto fermenta en barricas nuevas de 225 litros de roble francés; en el mes de enero se mezcla el vino procedente de depósito con el de barrica .
- La mezcla tiene un trabajo muy importante con las lías durante 2 meses lo que le aporta redondez.

CATA

Color amarillo paja pálido con tonalidades verdosas. Aromas muy intensos de fruta tropical con notas de fruta blanca. Muy fresco debido a su acidez natural. Cuerpo medio alto. Largo y persistente.