



Martínez ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA

VINO: DOCa. Rioja BLANCO

VARIEDADES DE UVA: Vino elaborado con el ensamblaje de 4 variedades, 25% Viura, 25% Tempranillo Blanco, 25% Sauvignon Blanc y 25% Malvasía procedente de nuestros viñedos. Sistema de conducción en vaso tradicional para nuestros viñedos viejos y espaldera para las nuevas variedades.

VENDIMIA: Durante la 3ª semana de Septiembre se inicia la vendimia de las variedades más tempranas (Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco) continuando la primera semana de Octubre con nuestras Viuras viejas y finalmente la Malvasía.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%Vol.

TIPO DE ELABORACIÓN: Prensado en fresco muy suave y posterior desfangado por flotación.

El mosto de cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 15°C, durante 14 días.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: Amarillo pálido con reflejos grisáceos - verdosos de aspecto cristalino y de lágrima muy glicérica.

Aroma: Intensidad media - alta, aroma frutal, limpio, marcado carácter de las variedades que lo componen, con matices de frutas cítricas y tropicales junto con notas de flores blancas.

Boca: Entrada fresca, vivaz, con cierta intensidad frutal, equilibrado, largo y elegante postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 / 8°C

MARTINEZ ALESANCO BLANCO

