

Lágrimas
De María

Blanco 2019

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL ●●●●●

FLORAL ●●●●●

ACIDEZ ●●●●●

CUERPO ●●●●●

INTENSIDAD ●●●●●



TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo Blanco

Altitud: 665 m.

Suelo: Zona este, arcilla, arena y calcáreos / Zona oeste: Silíceo y limoarcilloso

Viñedos propios

LA AÑADA 2019

Marcada por escasas precipitaciones en invierno y primavera.

Elevadas temperaturas a finales de junio.

Temperaturas similares a la añada 2018.

Muy buen estado sanitario en el momento de la vendimia.

Bayas pequeñas y menor cantidad, lo que proporciona una mayor concentración y calidad en los vinos.

VINIFICACIÓN

Maceración a baja temperatura.

Prensado suave y fermentación a temperatura controlada.

Reposo sobre sus lías finas en depósito de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

👁️ Amarillo pálido, limpio y brillante

Aromas a flores blancas, cítricos y fruta en almíbar.

👂 Incluso se puede apreciar toques de fruta tropical, piña y plátano

👄 Entrada dulce y fresca, recuerdos a fruta blanca (pera madura), fruta verde (manzana) y cítricos. Buena acidez combinada con potente aroma. Persistencia larga.

MARIDAJE

Compañero perfecto de pescados a la plancha, marisco, cocina mediterránea, carpaccio, pastas y sopas frías.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13%

