

Lágrimas
De María

Blanco 2023

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL



FLORAL



ACIDEZ



CUERPO



INTENSIDAD



TERROIR

Variedades: 60 % Tempranillo Blanco - 40 % Viura.

Viñedos propios.

Altitud: 490-550m.

Suelo: arcillosos 60% y calizos 40%.

AÑADA 2023

El 2023 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones extremadamente escasas. En cuanto al verano, La Rioja ha registrado temperaturas muy elevadas, siendo el tercer verano más caluroso solo superado por el 2022 y el 2003. Las precipitaciones han sido anómalas, escasas y en forma de tormenta. Destacan las caídas el 21 de junio, 7 de julio y la DANA del 2 al 4 de septiembre.

VINIFICACIÓN

Despalillado de las uvas y maceración durante horas. 7 días de fermentación a baja temperatura (15°C) en depósitos de acero inoxidable para potenciar los aromas frutales. Posterior contacto con las lías finas para aportar la estructura necesaria .

NOTAS DE CATA

Dorado intenso

En nariz reinan las notas tropicales entremezcladas con los cítricos. Piña, mango, lima, o piel de naranja.

Su entrada en boca es suave y redonda. Su final es tremendamente fresco y agradable.

MARIDAJE

Perfecto con carnes blancas como el pollo o el pavo. Es un clásico aliado de los platos de mar como pescados, mariscos que nunca falla. Acompáñalo en picoteos de encurtidos.

Temperatura de servicio: 8-10°C

ALCOHOL: 13,5%



ZINIO
BODEGAS