

Lágrimas  
De María

Blanco 2024

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 2024

El 2024 se ha caracterizado por una primavera cálida y de precipitaciones escasas. Ciertas heladas tardías y una situación de viento elevado durante primavera hicieron que el cuajado de la uva fuese irregular y por tanto deriva en una menor producción. El verano registro unas temperaturas más bajas de lo habitual durante las primeras semanas y se mantuvo seco sin precipitaciones hasta las primeras semanas de septiembre donde se produjeron varias tormentas seguidas.

## 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%



ZINIO  
BODEGAS

