

## TUERCEBOTAS RIOJA TEMPRANILLO BLANCO 2022

**D.O.:** D. O. Rioja

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo blanco

**VIÑEDOS y ZONA:** Bodegas del Medievo cultiva sus uvas a las faldas de la sierra de Yerga. Esta zona constituye una unidad edafoclimática ancestral, reconocida desde la antigüedad. Los viñedos se sitúan a una altitud de entre 400-550m. Con suelos arcillo ferrosos poco fértiles que unidos a la escasa pluviometría hacen que la vid crezca en condiciones duras, limitándose la productividad y favoreciendo la calidad.

**ELABORACIÓN:** Elaborado con uvas Tempranillo Blanco, una mutación natural del tempranillo tinto tradicional. Fermentado en tanques de acero a temperatura de 12°C. No realiza fermentación maloláctica para preservar acidez y frutalidad natural.

**NOTA DE CATA:** Color amarillo pálido sobre un fondo gris plomizo. Aromas de frutas blancas muy maduras como manzana o pera sobre un fondo tropical de piña y plátano. En boca es suave, glicérico con toques especiados y un final de boca con recuerdos florales que invitan a degustarlo una vez más.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar Mariscos, pescados, carnes blancas y quesos.

**RECOMENDACIONES DE SERVICIO:** Servir entre 9-11°C para apreciar mejor todas sus características.

