



TENTACIÓN GARNACHA BLANCO 2016

D.O.C. Rioja blanco

VARIEDADES: Garnacha

VIÑEDOS: Zona Rioja alta, edad media de más de 80 años.

ELABORACIÓN: Vendimia manual y selección de uva en viñedo y en cinta. Desfangadas para obtención de mosto yema durante 48 horas. Fermentación 20 días entre 14º y 16º.

FICHA DE CATA:

COLOR: Amarillo brillante, con tonos verdosos.

AROMA: Aromas de fruta tropical, piña y plátano.

BOCA: Goloso, redondo, franco al paladar, sabores de maracuyá y ligera frambesa.

Elegante y un post-gusto largo y meloso predominando la tipicidad de la variedad.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.