

LATENTE TEMPRANILLO BLANCO

Tipo de vino	Blanco
Bodega	Tempranillo Bodegas Latente
Zona	D.O. C. Rioja
Botella	75 cl.
Crianza en roble	No
Composición varietal	100% Tempranillo
Graduación alcohólica	13,5 %

LATENTE BLANCO TEMPRANILLO

Es un vino procedente de los nuevos viñedos que Bodegas Latente, que en su afán e inquietud, por las variedades autóctonas, realizó estas plantaciones, en el momento de su autorización, como variedad en la D.O.C. Rioja, con el fin de ser pioneros en la conservación y divulgación de esta.

Esta primera vendimia obtenida en 2017 y a partir de esta, siempre se realizará con selección inicial del estado fitosanitario del fruto, enfriamiento con prensado suave y posterior selección de mostos, fermentaciones sobre lías, a baja temperatura (15-17º C), manteniendo el vino con sus lías, dos meses, hasta su estabilización y embotellado, consiguiendo unos vinos de excelente calidad, y personalidad, elaborados íntegramente en y con uvas de la propiedad.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS:

El año 2017, fue en su clima, en la comarca vitivinícola de la D.O.C.Rioja, irregular y extraño, mientras en el otoño y principios del invierno de 2016, hubo temperaturas templadas y se produjeron escasas precipitaciones, en el final de este y parte de la primavera, se produjeron leves fríos y con un ligero aumento de las precipitaciones, que llevaron a un final de primavera y verano, seco y caluroso. Este conjunto produjo una brotación aceptable y escalonada del viñedo (teniendo en cuenta la excesiva

brotación de la cosecha anterior y la sequía acumulada en dos años) y a una maduración lenta y prolongada, por la sequía y el calor, que acarrió a una terminación adelantada del ciclo vegetativo de la planta y a pesar de ello, una rregularidad de maduración del fruto, en función del stres hídrico padecido por cada plantación y de la cantidad de fruto mantenido en ella. En las plantaciones de cantidad bien regulada y mantenidas aceptablemente en su humedad, se obtuvo, una buena vendimia de graduación media alta, de perfecto estado fitosanitario y aceptable producción media.

NOTA DE CATA:

Este primer monovietal de tempranillo blanco, ha presentado valores elevados de grado alcohólico, acidez total, acidez málica, polifenoles totales, con contenidos más moderados de potasio que el tempranillo tinto.

Estas características, son muy diferenciadas de las variedades elaboradas tradicionalmente en Rioja como malvasia o garnacha blanca.

El equilibrio entre grado alcohólico, acidez y contenido polifenólico que presenta la convierte en una variedad adecuada tanto para la elaboración de vinos jóvenes como para vinos destinados a crianza en bodega.

Color: Brillante pajizo amarillo, con reflejos verdosos

Nariz: Alegre, cítrica neutra, con matices terrosos, sobre un fondo frutal tropical, entre los que sobresalen la piña y el mango, con matices aplatanados, además de tonos de manzana verde.

Boca: Fresca y equilibrada, con gran estructura y una persistencia en boca media-larga. Conjunto suave y voluminoso, que se prolonga en un retrogusto afrutado, floral con una fuerte personalidad y carácter.

Mejora con su estancia, no muy prolongada en botella (1-2 años), como su hermano variedad tinta.

Servir a una temperatura de entre 6 y 10 °C. Ideal para consumir por copas como aperitivo o con todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescados y mariscos.