

# Ad Libitum

# Tempranillo Blanco 2015



**Vino:** Ad Libitum Tempranillo Blanco 2015

**Denominación de origen:** Baños de Río Tobía, Rioja Alta, D.O.Ca.Rioja, España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietal:** 100% Tempranillo blanco, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 16 años.

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático finalizando la fermentación a 18° C en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** Vino joven, sin crianza.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 6.000 kg. por hectárea.

**Cosecha 2015:** Cosecha todavía sin calificar por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo es muy seguro que se califique como excelente, ya que ha sido una de las mejores cosechas de los últimos 20 años. Año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas

El año ha sido más cálido de lo normal y la cosecha ha venido adelantada respecto a las añadas anteriores.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 8.657 botellas.

## Analítica:

Alcohol: 13,27 % vol.

pH: 3,15

Acidez total: 6,6 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,33 g/l AcH

Sulfuroso total: 59 mg/l

Azúcares residuales: 1.3 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de manzana verde, cítricos y piña en nariz. En boca se presenta voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.