

TEMPRANILLO BLANCO

Selección Masal

El Tempranillo blanco surgió como resultado de una mutación natural de Tempranillo tinto. Con **características muy similares al Tempranillo tinto**, funciona bien en las mismas zonas donde se cultiva el tinto.



MÁS INFO



Características

- Brotación tardía y **maduración** muy precoz. Ciclo muy corto.
- **Cepas** de vigor medio-alto, con fertilidad alta.
- **Producciones** medias entre 8-12.000 Kg/Ha
- La variedad tempranillo blanco es muy similar al tempranillo tinto en cuanto a **plagas y enfermedades** se refiere.
- Baja sensibilidad a **botrytis**.
- Sensible a la **polilla del racimo**.
- Sensible al **viento**, por lo que se recomienda conducción en espaldera.

Potencial enológico

- Los primeros monovarietales de Tempranillo blanco presentaron valores elevados de grado alcohólico, acidez total, acidez málica y polifenoles totales.

- 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 barrica.
- Los vinos de tempranillo blanco presentan valores elevados de grado alcohólico, acidez total ácidos tartárico y málico y polifenoles totales, con contenidos más moderados de potasio que el tempranillo tinto
- En cata, son vinos de color amarillo-verdoso con aromas afrutados intensos y florales (frutas tropicales, plátano, manzana y cítricos).
- En el paladar, son vinos equilibrados, con gran estructura y una persistencia en boca media-larga.
- En el análisis organoléptico presenta una excelente calidad, como la Tempranillo tinta de la que procede.



Para hacer Vino



Uva blanca



Con pepitas



Cultivo de 0 a 1000m



Maduración temprana



Producción media