

TEMPRANILLO BLANC

Sélection de masse

Ce cépage est issu d'une mutation génétique naturelle provenant d'une seule tige de vigne de Tempranillo découverte dans un vieux vignoble de Murillo de Río Leza (Rioja) en 1988. Ses grappes sont moyennes et ténues et ses fruits, légèrement aplatis, sont de taille moyenne. Il est tardif à la fois dans son bourgeonnement et dans sa véraison, mais il mûrit tôt. Son acidité totale demeure élevée avec une grande teneur en acide malique.



PLUS INFO



Caractéristiques

Les vins confectionnés à partir du Tempranillo Blanco ont une grande concentration de composés volatils avec des arômes fruités. Ils comportent de belles caractéristiques sensorielles, tout comme le Tempranillo rouge. Ils tirent sur le jaune vert et présentent des arômes intenses distinctifs de banane, d'agrumes et de fruit tropical et des notes manifestement florales et terpéniques. Bien équilibrés en bouche, ils ont un goût moyennement structuré et persistent. Le cépage Tempranillo Blanco est unique au monde.



Faire du Vin



Raisin blanc



Pepins



0 - 1000m



Maturation au début



Production moyenne