

# Martínez Alesanco Blanco Joven



**VINO:** DOCa. Rioja BLANCO

**VARIEDADES DE UVA:** 60% Viura, 30% Tempranillo Blanco, 10% Sauvignon Blanc procedente de nuestros viñedos situados en Badarán. Sistema de conducción en vaso tradicional para nuestros viñedos viejos y espaldera para las nuevas variedades.

**VENDIMIA:** Durante la 3ª semana de Septiembre se inicia la vendimia de las variedades más tempranas (Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco) continuando la primera semana de Octubre con nuestras Viuras viejas.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,6%Vol.

**TIPO DE ELABORACIÓN:** Prensado en fresco muy suave y posterior desfangado por flotación. El mosto de cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 15°C, durante 14 días.

**OVSERBACIONES DE LA CATA:**

**Vista:** Amarillo pálido con reflejos grisáceos - verdosos de aspecto cristalino y de lágrima muy glicérica.

**Aroma:** Intensidad media - alta, aroma frutal, limpio, marcado carácter de las variedades que lo componen, con matices de frutas cítricas y tropicales junto con notas de flores blancas.

**Boca:** Entrada fresca, vivaz, con cierta intensidad frutal, equilibrado, largo y elegante postgusto.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6 / 8°C