



ILURCE TEMPRANILLO BLANCO

AÑADA 2024

VARIEDADES Tempranillo blanco

VIÑEDO

Para la elaboración de este vino se emplean uvas de dos parcelas, a distintas altitudes en Alfaro. Los suelos de ambos viñedos son característicos de Alfaro, con una textura franco-arcillosa y elementos gruesos en superficie.

AÑO CLIMÁTICO

Estamos ante una gran añada de vinos frescos y con niveles alcohólicos moderados, reflejo del verano suave de este año con precipitaciones equilibrados a lo largo de este ciclo, lo que ha permitido que fuese un año relativamente tranquilo y que auguraba una vendimia de calidad excepcional.

Sin embargo, a finales de Agosto comenzó a llover (situación que suele ser habitual en cantidades contenidas todos los años). Avanzaban las vendimias y las tormentas no cesaban, llegando a acumular en Alfaro entre 120 y 200 mm durante el mes de septiembre.

Esto nos obligó a intensificar el trabajo en viñedo, visitar mucho las parcelas, muestrearlas y buscar el día óptimo de vendimia buscando el equilibrio entre sanidad y madurez. Los días frescos y sus noches frías hicieron su magia para que el estado de madurez de las uvas fuese excepcional, haciendo de las uvas exquisitas y los vinos equilibrados, aromáticos y frescos.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino blanco se busca preservar la frescura de la variedad, realizando la vendimia el 21 de Agosto en esta añada.

Prensado directo de las uvas, desfangado en frío y fermentación a baja temperatura (15°C). Posterior crianza sobre lías en depósito de hormigón durante 7 meses con battonages periódicos.

FICHA DE CATA

COLOR

Amarillo pálido-verdoso

AROMA

Buena intensidad, aromas a flores frescas, pomelo, piña y un fondo de panadería

PALADAR

Acidez vibrante que hace que tenga una entrada fresca, muy bien equilibrado con la cremosidad del trabajo de las lías; redondo, cremoso y largo. Sabor a fruta fresca que deja un persistente sabor frutal en la boca.