



ILURCE TEMPRANILLO BLANCO

AÑADA 2023

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 un textura franco-arcillosa y elementos gruesos en superficie.

AÑO CLIMÁTICO

Esta añada fue una añada peculiar, ya que las cepas llegaron exhaustas debido al estrés hídrico muy fuerte de la pasada cosecha 2022. A todo esto hay que añadirle que el periodo de descanso vegetativo y la primavera fueron muy secos; acumulando entre los meses de octubre y mayo solo 140 mm.

El verano fue fresco y con precipitaciones copiosas en el mes de Junio y Julio (130 mm entre los dos), lo que provocó que la vid gozase de reservas hídricas para completar el ciclo y reponerse del sufrimiento anterior.

Sin embargo, las dos últimas semanas de agosto hubo una fuerte ola de calor donde no bajamos de los 35°C en dos semanas, lo que provocó un estrés muy fuerte en las plantas. Además, la segunda semana de Septiembre comenzó a llover, lo que nos obligó a intensificar los muestreos en viñedo y aumentar la selección de las uvas para vendimiar las uvas en su momento óptimo.

ELABORACIÓN

Para la elaboración de este vino blanco se busca preservar la frescura de la variedad, realizando la vendimia el 17 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 5 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.