



NUBE
DE LEZA GARCÍA

Leza García
BODEGAS Y VIÑEDOS

Nube de Leza García Tempranillo Blanco 2024



EL VIÑEDO

En Leza García, en nuestra continua búsqueda por la innovación en nuestros vinos, apostamos por un blanco único, a partir de una variedad única fruto de una caprichosa evolución del Tempranillo, única en Rioja. Viñedo propio ubicado en Valpierre (Alto Najerilla), zona límite para el cultivo de la vid por su elevada altitud.

VARIEDAD

100% Tempranillo Blanco.

VENDIMIA

Nocturna, en la segunda semana de Septiembre.

ELABORACIÓN

Vendimia nocturna para preservar la frescura de la uva y llevar a cabo una maceración prefermentativa en frío para extraer los aromas deseados de la variedad Tempranillo Blanco. Posteriormente ligero prensado y fermentación del mosto limpio en depósitos de acero inoxidable.

ANALÍTICA

- Alcohol: 13,5% VOL.
- Acidez total: 5,4 g/l (tartárico)
- Azúcar residual: 1,7 g/l

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo brillante, con reflejos verdosos. Limpio y brillante.
- **Aroma:** Intenso y complejo en nariz, franco y muy varietal con predominio de frutas blancas de pepita como pera y toques florales.
- **Paladar:** Bien estructurado y equilibrado, con una acidez muy bien integrada. Es redondo y largo y agradable final afrutado.
- **Maridaje:** Ideal para aperitivos. Este vino combina perfectamente con platos especiados, carnes blancas, mariscos y pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6°C - 8 °C

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

www.bodegasleza.com



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR