

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO
BODEGAS Y VIÑEDOS

6TH
GENERATION
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



Lagar de CAYO TEMPRANILLO BLANCO
2024.

Variedad de uva: Tempranillo Blanco.

Uva: Procedente de viñedos propios en
Rioja alta, seleccionados en el momento
óptimo de maduración.

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Método de elaboración: Maceración en frío
para obtener los mejores aromas de las pieles,
suavemente prensadas, clarificación y
fermentación en frío del mosto transparente.
Envejecimiento sobre sus lías finas.

Nota de cata:

Color amarillo brillante con tonos verdosos.
Sofisticado y potente en nariz, combinando
aromas tropicales y cítricos.
Complementado con notas de frutas y flores
blancas.

En paladar fresco, complejo, untuoso, bien
equilibrado, con un postgusto largo y
agradable.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

MEDALLAS DE LA AÑADA 19-20-21-22



Ha sido seleccionado tras una cata a ciegas por
el consejo regulador de Rioja DOCa como el
vino blanco INSTITUCIONAL y el mejor vino
blanco en el CONCURSO DE VINOS DE LA
RIOJA.

www.bodegasquiroga.com
info@bodegasquiroga.com
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034) 646 708 862