

TUERCEBOTAS

TEMPRANILLO
BLANCO

Tuercebotas Tempranillo Blanco

NOTA DE CATA

COLOR

Color amarillo pálido sobre un fondo gris plomizo.

NARIZ

Aromas de frutas blancas muy maduras como manzana o pera sobre un fondo tropical de piña y plátano.

BOCA

Suave, glicérico con toques especiados y un final de boca con recuerdos florales que invitan a degustarlo una vez más.



ELABORACIÓN

Elaborado con uvas Tempranillo Blanco, una mutación natural del temranillo tinto tradicional. Fermentado en tanques de acero a temperatura de 12°C. No realiza fermentación maloláctica para preservar acidez y frutuosidad natural.

MARIDAJE

Mariscos, pescados, carnes blancas y quesos.

ÚLTIMOS PREMIOS

- 91 puntos Guía Peñín, 5 estrellas
- Medalla de Plata, *Concurso Mundial de Bruselas 2015*
- Medalla de Oro, *Concurso Mundial de Bruselas 2013*

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 13% Vol.
Acidez volátil: 0.25 g/L
Acidez total: 6.5 g/L
pH: 3.25
Azúcar residual: 2 g/L
Sulfuroso total: 120 mg/L