

TEMPRANILLO BLANCO

Esta variedad procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza (La Rioja).

El racimo es de tamaño mediano y suelto, con la baya también mediana y de forma ligeramente aplastada. La brotación es tardía y el envero y la maduración precoces. La acidez total se mantiene elevada, destacando en el alto contenido en ácido málico. Sus vinos presentan una concentración elevada en compuestos volátiles con aromas afrutados. En el análisis organoléptico presenta una excelente calidad, como la Tempranillo tinta de la que procede.

De color amarillo verdoso, el aroma se describe como varietal característico, afrutado intenso a plátano, cítricos y frutas tropicales, y también floral y terpénico. Su paladar es equilibrado, con estructura y persistencia media-larga. No existe en ningún lugar del mundo.

