BODEGAS
TARÓN
RIOJA ALTA

TARÓN BLANCO

LA UVA

Procede exclusivamente de viñedos propiedad de la bodega, situados en cuatro localidades de Rioja Alta (Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca), con una edad media de 30 años. La vendimia se hace en las primeras horas del día, aprovechando las temperaturas frías de la mañana. Se trata de potenciar las cualidades de la uva manteniendo los granos fríos y evitando la oxidación que se da a partir del mediodía, cuando aumentan las temperaturas.

VARIEDADES

80% Viura y 20% Tempranillo blanco.

ELABORACIÓN

Prensado inmediato de las uvas una vez recibidas en bodega, limpieza del mosto flor mediante flotación y posterior trasiego del vino a depósito de acero inoxidable, donde se desarrolla la fermentación alcohólica a una temperatura controlada. Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 3 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad.

CATA

Color amarillo pálido, ligera tonalidad verdosa, limpio y brillante.

En nariz predomina la fruta blanca, manzana verde, fruta de hueso con toques florales y notas cítricas.

En boca es un vino alegre, con volumen y buena acidez que lo hace apetecible a cada paso.

TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Consumir preferentemente entre 11 - 13ºC.

Ideal para consumir en el aperitivo y con todo tipo de tapas. Buena elección para disfrutar con arroces, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescado y mariscos.

BODEGAS TARÓN Ctra. Miranda S/N - 26211 - Tirgo - La Rioja - España - Tel.: +34 941 301 650 - E-mail: info@bodegastaron.com
www.bodegastaron.com