

## Ficha técnica

**Blanco de Tempranillo 2006** es fruto de la curiosidad de saber qué nos puede ofrecer la pulpa, el corazón, de nuestra uva autóctona: *tempranillo*.

**Vendimia:** 11 de agosto.

**Producción:** 6.000 botellas. Os recomendamos una temperatura de consumo de 8°C.

**¿Cómo es un vino blanco obtenido de uva tinta?** Se conoce con las palabras francesas *blanc de noir*.

Este año adelantamos la vendimia al 11 de agosto, para recoger esta uva con su máxima expresión de frescura y acidez, aprovechando únicamente el mosto que ofrece el estrujado de la uva. Lo hemos fermentado a muy baja temperatura y hemos obtenido este vino ligero, fresco, alegre y sencillo, que nos encantaría que formara parte de muchos aperitivos y comidas de verano, aportando una refrescante sensación cítrica unida a fruta madura.

## Nuestra cata

**Color:** Amarillo limón, con ribetes verdes, muy brillante.

**Nariz:** Nariz dulce de fruta madura de verano, que recuerda intensamente a jugo de pera y manzana, con notas cítricas de pomelo y curioso matiz de caramelo de cereza. En la copa aparece hierbabuena y un floral de pétalos de rosa en talco.

**Boca:** Boca ágil y refrescante, donde destaca la manzana madura y cítricos. Postgusto largo y frutal.



# [Susana LÓPEZ MENDIONDO

[eligen [ellas



**Pago del Vicario 2006  
Blanco de Tempranillo**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

