



BODEGAS
ONDARRE

BODEGAS ONDARRE

7 PARCELAS BLANCO

VARIEDADES

Tempranillo Blanco 100%. Elaborado con uvas procedentes de 7 suelos distintos diseminados por el municipio de Viana, entre los 400 y los 700 metros de altitud. Esta variedad de suelos encontrados y la orientación sur predominante dan lugar a este vino con características singulares de este municipio.

La Tempranillo blanco presenta dos particularidades que la caracterizan: por un lado, su baja productividad, incluso en viñedos jóvenes ubicados en suelos fértiles y, por otro, y como compensación, resulta ser una variedad extraordinariamente versátil de la que pueden obtenerse tanto vinos ligeros, frescos y de gran intensidad aromática, como otros más maduros y de importante extracto que admitirían incluso su paso por bodega.

ELABORACIÓN

Las parcelas fueron vendimiadas en diversos estados de maduración. Las primeras se cosecharon tempranamente, alrededor de su madurez aromática, mientras que para las menos productivas se retrasó su entrada en bodega con el fin de conseguir una mayor madurez de azúcares y compuestos fenólicos. Como consecuencia se obtuvieron dos tipos de vino claramente diferenciados que luego fueron unidos para lograr una muestra muy significativa de la expresión del Tempranillo blanco en Viana.

Fermentó 19 días entre los 11 y los 18°C. Posteriormente se trabajó sobre sus lías durante varios meses hasta su clarificado y puesta en botella.

NOTA DE CATA

El resultado es un vino pajizo claro, de gran intensidad aromática en el que combinan aromas de flores blancas, panadería y especias. En boca muestra volumen, firmeza y un largo final.



GRUPO
BODEGAS
OLARRA