

# Ugalde

## BLANCO



### VINO

Ugalde Blanco



### VARIEDADES

Tempranillo Blanco, Verdejo y Viura.



### REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



### VIÑEDO

Vino procedente de las más de 70 hectáreas de viñedo propio situado en Viana, y de otras fincas contratadas y controladas de la región. En la plantación han primado criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro), portainjertos de poco vigor, conducción en espaldera con una elevada altura de vegetación y se ha instalado un completo sistema de riego por goteo que se maneja con control para garantizar la cosecha y manteniendo un cierto estrés hídrico.



### ELABORACIÓN

Vino de yema procedente exclusivamente del escurrido de las uvas antes de prensar. Fermentación alcohólica 25 días, con un máximo de 18 grados centígrados. No realiza la fermentación maloláctica.



### NOTAS DE CATA

Color pálido amarillo verdoso con matices nacarados. Limpio y brillante. En nariz, aromas primarios florales sobre un fondo de manzana y pomelo. En boca, primera sensación frutal con un punto de frescor, seguido de un paso por boca delicado y sabroso.