



FC – 16-23

REAL RUBIO BLANCO GMT·125 2023

LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS

La cosecha 2023 ha sido una de las más tempranas en nuestros viñedos. La brotación llegó en una situación extraordinaria en cuanto a reservas hídricas. A pesar de la sequía en mayo se dio un ciclo vegetativo muy rápido. Ausencia de enfermedades fúngicas, lo que propició unas excelentes condiciones sanitarias.

VARIEDADES: Garnacha Blanca, Maturana Blanca y Tempranillo Blanco

Zona: Finca el tordillo

Altitud: 400 metros.

ELABORACIÓN

Recogida de la uva con el fresco de la mañana, encubado haciendo una maceración pre-fermentativa en frío. Realizando la fermentación en barricas de roble francés. Las diferentes variedades se han elaborado por separado para posteriormente hacer el *coupage* final, después de haber realizado *bâtonnage* durante los 3 meses de crianza. Recogida de la uva con el fresco de la mañana, encubado y macerado prefermentativo en frío durante una semana, terminando la fermentación en barricas de roble francés. Elaborando las diferentes variedades por separado para posteriormente hacer el *coupage* final, después de haber realizado el *bâtonnage*.

CATA

Color amarillo pálido, brillante y vivo. En nariz nos encontramos un vino frutal donde predomina la fruta blanca ensamblado perfectamente con los toques especiados y elegantes aportados por la madera francesa.

En boca se trata de un vino fresco, con tensión en el cual predominan claramente las variedades Garnacha y Maturana blanca aportando redondez y sedosidad al vino para obtener un vino complejo y voluminoso.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Vino ideal para platos de pescado blanco, mariscos, pescado azul, ahumados, así como para carnes de guiso.



BAYDIVERSITY
PROYECTO DIONISIO



www.realrubio.es
Avd. La Rioja s/n Aldeanueva de Ebro
La Rioja, España
Tfno. (+34) 941 163 672 – info@realrubio.es