



Javier Ruiz

BLANC DE NOIR “BLANCO DE TEMPRANILLO”

En la copa, el misterio. La pureza del blanco nacida del negro, sencillo pero profundo, un vino que guarda secretos entre la luz y la sombra.

Fusión entre suelo, aire y vid. La expresión de una variedad tinta, como es el Tempranillo, un tempranillo de viñas viejas donde durante los años sus troncos han dado un carácter singular a las uvas.

Javier Ruiz Paniagua

VIÑEDO

Single Plot
Paraje, “la Borja”
Superficie 2,5 ha de viñedo
Edad del viñedo: 32 años
Edición limitada: 3.500 bot/año

ELABORACIÓN

Vendimia tradicional, manual, en cajas y seleccionando cada uva desde el campo. Esta elaboración singular trata de buscar el potencial de una uva tinta en su estado más puro. Tras un prensado rápido para que las pieles no aporten color al mosto y solo su fracción aromática comienza su fermentación alcohólica, cuidada y al abrigo del oxígeno durante 11 días a temperatura controlada de 12 grados. A continuación permanecerá con sus lías finas durante dos meses, aportando volumen, grasa y singularidad.

DESGUSTACIÓN

A la vista es de color amarillo ligero pálido. Destacados aromas florales, a rosa, jazmín y a tilo. Donde la intensidad de las notas cítricas acompleja a sus matices. Matices caracterizados por lichi, fresas ácidas y cítricos. Nos conquista por su frescura, delicadeza, mineralidad y su explosión de aromas tan particulares. Reflejando la personalidad de nuestro terroir.

ARMONÍA

Para acompañar te recomendamos un carpaccio de salmón y queso de Torta del casar, Tortilla española, salmorejo y pollo asado. Es un vino que combina muy bien con la comida picante y con carne de cerdo a la parrilla. Sin olvidarnos de postre, se equilibra perfectamente con una tarta de queso con frambuesas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 -14 °C

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13 % vol pH: 3,3 Acidez Volátil: 0,3 Azúcar residual: 2 g/l

