

TITANIA

EDICIÓN LIMITADA



Este vino blanco de la **variedad tempranillo blanco 100%** ha sido elaborado en nuestras instalaciones de **San Vicente de la Sonsierra en Rioja Alta**.



La característica principal de esta peculiar variedad es que conseguimos vinos originales y diferentes a la gran mayoría de vinos blancos en Rioja mayormente elaborados con la variedad Viura.

El tempranillo blanco es una mutación genética de la variedad tempranillo tinto, tiene mismas características y un defecto genético que elimina la pigmentación de las pieles de la uva, produciendo vinos complejos aromáticamente.



También son vinos con elevado grado alcohólico, 13,5% en caso de Titania, aromas a frutas con hueso, por ejemplo el melocotón y florales.



En boca son persistentes y muy equilibrados entre acidez y grado alcohólico, consiguiendo que en boca sea sedoso y amable.

La historia del tempranillo blanco se remonta al año 1988, cuando un agricultor en el año 1988 descubrió en su viñedo de tempranillo tinto, una cepa con dicha mutación genética, y de ahí comenzó a injertar nuevos sarmientos para conseguir la multiplicación de la planta, y obtener así plantas para nuevos viñedos genéticamente es al 99% igual que la variedad tinta.



Debido a que es una variedad de maduración temprana, hemos encontrado una localización para plantar nuestras cepas de tempranillo blanco a una altura de 650 metros, cuando la media en Rioja ronda los 500 metros, en un suelo arcilloso que nos permiten retrasar una completa maduración de todos los parámetros de la uva.



Nuestro Titania ha fermentado en acero inoxidable a una temperatura de 12-14 grados durante 28 días, manteniendo sus lias para conseguir una mayor estructura y complejidad.



Después de este proceso, ha estado durante casi 3 meses en barricas nuevas mixtas, con duelas al 50% roble frances y 50% roble americano, de tostado medio bajo para respetar la tipicidad de la variedad.



Un afinado en botella de 6 meses antes de salir al mercado, confiere a nuestro Titania una elegancia, frescura, y equilibrio con los aromas tostados de roble que hacen que la nariz y la boca de este fino sean sedosos, agradables, y sobre todo nos invite a beber por su facilidad de consumo.



Es aconsejable disfrutarlo a una temperatura de 4º-6ºc.