

Bodegas Juan Carlos Sancha Ad Libitum (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Juan Carlos Sancha
Nombre	Ad Libitum
Año	2015
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Rioja
Categoría	Vino Blanco
Precio	8,20 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	La vendimia se realiza de manera manual en cajas y se despalilla. Fermenta en barricas de 500 litros a una temperatura controlada de 18º donde se cría durante 6 meses.
-------------	---

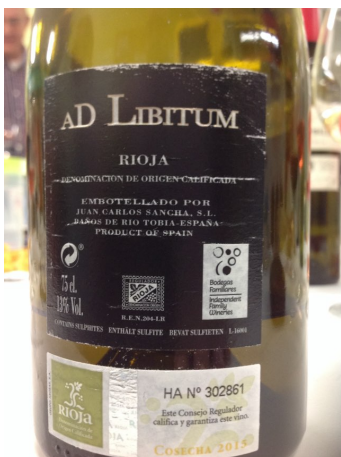
VINEYARD

Tierra	Viñedos plantados a 565 m. de altitud. El viñedo de Tempranillo Blanco con una edad de 20 años está plantado sobre suelos arcillo-calcáreos.
--------	--

REFERENCIAS

Web	https://juancarlossancha.com/nuestros-vinos/
-----	---

COMENTARIO



Comentario Se trata del primer vino que desarrollamos, a partir de la variedad Tempranillo blanco. El origen de la misma la encontramos en la mutación genética de una única cepa de Tempranillo Tinto encontrada en 1988 en un viejo viñedo localizado en Murillo de Río Leza, La Rioja. El desarrollo de esta variedad formó parte del Proyecto de Investigación para la recuperación de variedades de vid minoritarias autóctonas en la D.O.Ca. Rioja, llevado a cabo en la Universidad de La Rioja y dirigida por los profesores Juan Carlos Sancha y Fernando Martínez de Toda. El Consejo Regulador de Rioja aprobó la inclusión de esta variedad en la Denominación de Origen en 2007. Nuestros viñedos de Tempranillo Blanco están plantados en 1997.

La variedad Tempranillo Blanco coincide genéticamente en un 97% con la variedad Tempranillo Tinto. Las hojas y la forma de racimo de uva son idénticos, también lo son su sensibilidad a enfermedades y plagas. Ambas variedades tienen ciclos cortos de maduración, lo que permite que puedan cultivarse en cualquier subzona de Rioja, incluso en zonas donde la maduración es más tardía. Las viñas de Tempranillo Blanco tienen un vigor medio-alto y un rendimiento medio de 6.000 kg. de uva por hectárea. Los racimos de uva son de pequeño tamaño y con escaso peso medio.

CLASIFICACIONES (1)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación **90.0**

CATAS (1)

Fecha **15 de febrero de 2017**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **91.0**
Platos **Pescado blanco al horno, Quesos semicurados, Aperitivo, Pescado azul, Pescado blanco a la parrilla, Carnes blancas**
Visual **Amarillo pajizo. Transparente y limpio.**
Olfato **Intensidad media, aromas de frutas tropicales, principalmente de piña y algo de plátano y melocoton. Recuerdos ahumados**
Boca **Ataque agradable, con buena acidez y predominio de cítricos, piña y manzana verde**
Buena persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

15/2/17	Precio de	8,20 €		15/2/17	Consumido		
---------	-----------	--------	--	---------	-----------	--	--

