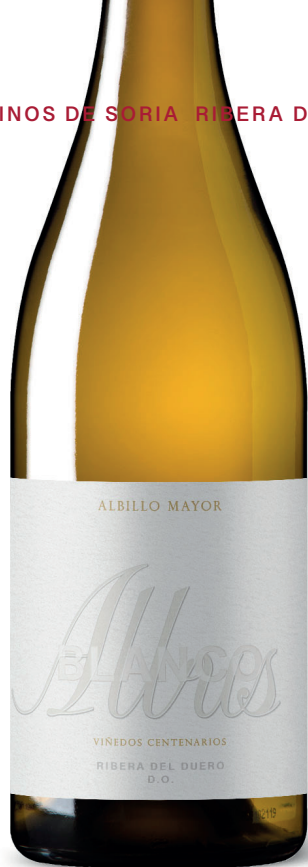


GRANDES VINOS DE SORIA RIBERA DEL DUERO D.O.



2019

ALBUS

BLANCO

**PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA**

Albillo Mayor 100%

**GRADO ALCOHOL**

12,5% Vol.

**PARÁMETROS ANALÍTICOS**

Acidez total: 5,05

Acidez Volátil: 0,36

PH: 3,30

Azúcar residual: 1,5

**ZONA DE PRODUCCIÓN**

RIBERA DEL DUERO D.O.

**VIÑEDO**

Edad: >100 años, Viñedo: Más de 50 majuelos centenarios plantados en vaso, Superficie: 6 HA, Producción: 2500 Kgs/Ha, Localización: Aldea de San Esteban, Peñalba de San Esteban, San Esteban de Gormaz y Quintanilla de Tres Barrios, Suelos: Diversos; pedregosos, arenosos y arcillosos, Clima: Invierno seco, primavera lluviosa y verano cálido.

**VINIFICACIÓN**

La vendimia se realizó el 28 Septiembre de 2019 en las horas de menor exposición solar para evitar dañar la uva. La recolección se realizó de forma manual en cajas de 10 kgs, seleccionando 2 veces en viña.

La recepción en bodega se produjo a los pocos minutos de su recogida para evitar su oxidación y se realizó una 3ª selección racimo a racimo en mesa tras la cual la uva se despalillo y estrujó para su posterior descanso en una cuba de acero inoxidable dónde estuvo macerando 24 horas para obtener mayor intensidad en nariz y potenciar los aromas. La fermentación alcohólica se desarrolló controlada a 15º.

Tras la fermentación, que duró varios días, el mosto se introdujo en barricas 50% de roble francés y 50% de acacia durante 7 meses haciendo batonage tras los cuales se procedió al filtrado como paso previo a su embotellado.

Finalmente, la estancia en botellero fue de 10 meses, utilizando una botella bordelesa color ámbar para evitar oxidaciones y mejorar su guarda y conserva.

**NOTA DE CATA**

Limpio y brillante con color amarillo pajizo con ribete dorado debido a su paso por barrica.

En nariz se aprecian frutas de carne blanca como manzana reineta y pera con sutiles notas a mantequilla y crema. En el fondo se denotan toques florales.

En boca es fresco manteniendo un buen equilibrio entre acidez y alcohol. Redondo gracias al tanino de la madera y largo al final.

**RECOMENDACIONES DE SERVICIO**

Servir entre 8º/10ºC de temperatura.



SEÑORÍO DE ALDEA  
BODEGAS Y VIÑEDOS