



Nuestros Vinos

Albillo Mayor

DATOS

Vendimia: finales de septiembre

Embotellado: abril de 2021

Temperatura de servicio: 10 - 12°C

Producción: 1.000 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 13% vol.

Envejecimiento: 9 meses en barrica de roble francés.

AÑADA 2020

La vendimia de 2020 fue especialmente larga habiendo sido importante, en este sentido, tanto el inicio temprano en algunos viñedos, como la parada obligada por la pluviometría registrada durante la vendimia y el posterior reequilibrio de las bayas.

Invierno lluvioso seguido de un estío seco y de calores excesivos en bastantes jornadas veraniegas. Así las cosas, se llegó al mes de septiembre con una heterogeneidad, es decir, ha sido necesario prestar una especial atención a la decisión del momento de la vendimia en cada parcela concreta.

AÑO 2022

Tim
Atkin

94
PUNTOS

NOTAS DE CATA

Fermentación y posterior crianza en 2 barricas de roble francés nuevas durante 9 meses. El vino ha permanecido en contacto con lías finas y ha sido embotellado de forma artesanal.

MARIDAJE

Marida perfectamente con pescados de tipo graso, como rodaballo o besugo. Perfecto con foie fresco a la plancha y todos los guisos de ave.

FORMATOS DISPONIBLES



AÑADAS DISPONIBLES

2020 y 2021