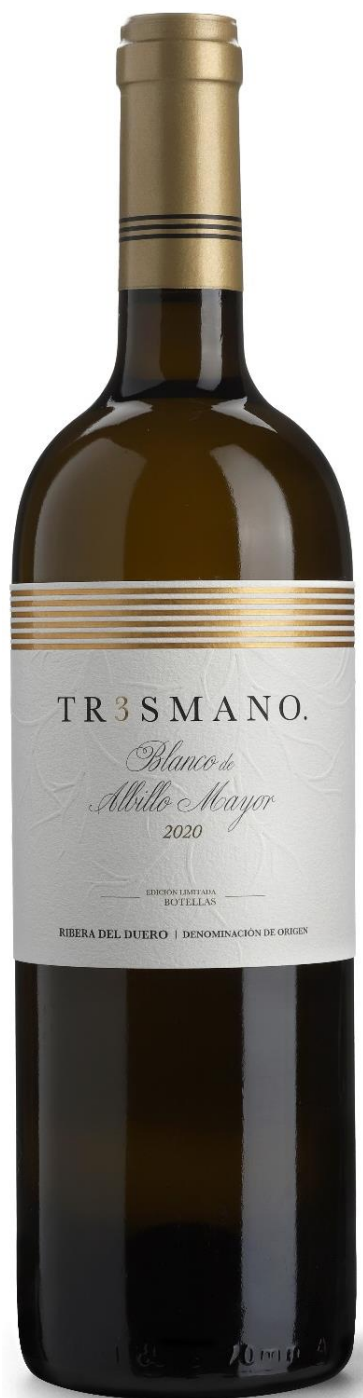


# TR3SMANO.

*Albillo 2020*



## **VENDIMIA 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.

## **CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:**

100% Albillo Mayor. Procedente de dos exclusivos viñedos de entre 60 y 100 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo y la Aguilera con suelo de caliza muy pobres.

## **NOTAS DE CATA:**

Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente pajizo. Intenso en nariz, fragante, recordando a los almendros en floración. En boca es fresco, muy untuoso, con una agradable textura. Su acidez natural y volumen nos aportan una sensación refrescante que invita a beber. Estructura y equilibrios adecuados.

## **SELECCIÓN Y CRIANZA:**

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.

## **DATOS TÉCNICOS:**

- Grado Alcohólico: 13% vol.
- Calificación de la añada por el Consejo Regulador: Excelente.
- Embotellado en abril
- Temperatura de servicio: 12° C
- Producción: 1.000 botellas de 75 cl
- Contiene sulfitos

*Un vino elaborado por:*

*Fernando Remírez  
de Ganuza*

*Pedro Aibar  
Sánchez*

## **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.

RIBERA  
DEL  
DUERO