

# Albillo Mayor 2024



## VIÑEDOS

100% Albillo Mayor. Procedente de cepas aisladas que hay que seleccionar en viñedos ecológicos de entre 60 y 100 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo, Nava de Roa y Villalba. Con suelos arenosos sobre caliza.

## VENDIMIA

La Campaña de Vendimia 2024 ha estado marcada por unas condiciones climáticas exigentes, con una primavera irregular, episodios de heladas y granizo, y un verano seco que dio paso a lluvias y temperaturas moderadas al final del ciclo. Esta combinación de factores ha reducido el volumen de producción, pero ha favorecido una excelente maduración de la uva y un notable equilibrio en los parámetros de calidad. Nos encontramos, por tanto, ante una añada que promete vinos blancos de gran finura, frescos, expresivos y con un carácter singular.

## VINIFICACIÓN

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

## NOTAS DE CATA

Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente pajizo. Intenso en nariz, fragante, recuerdos minerales: pedernal y pizarra caliza. En boca es fresco, cítrico. A la vez que graso por su paso por lías. Buena estructura para ser un vino blanco.

## 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.

## DATOS TÉCNICOS

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Calificación CRDO:** Muy buena

**Producción:** 853 botellas de 75 cl

**Alérgenos:** Contiene sulfitos.



95  
PUNTOS



95  
PUNTOS



93  
PUNTOS