

VIADERO



100% Albillo.

UN BLANCO MUY NUESTRO

Primer Blanco elaborado en Ribera del Duero.

Variedades

100% Albillo

Densidad de la Plantación

2.600 plantas/Ha.

Rendimiento

4.500 kg.

Edad del viñedo

12 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en espaldera.

Época de Vendimia

Primera semana de octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14 kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en bodega

-.

Estabilización en botella

-.



Elaboración

Recogemos la uva manualmente en nuestro viñedo de producción limitada de 10 hectáreas. En la noche, enfriamos la uva a 4°C antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19°C, dota a este vino de su potente carga aromática.

Notas de cata

De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad Albillo. Equilibrado en boca, compensa la corpulencia con una ligera acidez.

Recomendaciones

Servir bien frío. Compañía ideal de pescados, verduras a la plancha y ensaladas mediterráneas.

De la finca 'La Yunquera'.

Guijarro arenoso. Altitud 815 m.



Ml. 400

Max. 40°



Min. -19°

todo la info en

www.bodegasvalduero.com