

## EL SUECO ALBILLO MAYOR 2021

### AÑADA CLIMÁTICA 2021

Las nevadas producidas por la borrasca Filomena garantizaron unos buenos recursos hídricos del suelo. La primavera lluviosa y el verano templado favorecieron una maduración pausada de las uvas.

### VIÑEDO

**Variedad:** 100% albillo mayor, procedente de viñedos formados en vaso, donde la variedad tinta fina está mezclada con cepas de albillo mayor. **Viñedo** entre 30 y 80 años. Viticultura sostenible sin riego.

**Localización:** laderas soleadas en Hontonria de Valdearados y Villálvaro, a más de 900m de altitud.

**Suelos:** textura franco-arcillosa, salpicada con piedra blanca caliza.


### ELABORACIÓN


**Vendimia** manual en cajas de 15 Kg. Selección en mesa y grano a grano tras despallado.


**Fermentación** alcohólica en barricas de roble francés a baja temperatura.

**Crianza** en barricas de roble francés de 300 litros con sus lías durante 11 meses.

### NOTA DE CATA

 **Amarillo** pajizo de capa media, con reflejos dorados.

 **Intenso y floral.** Aromas de hinojo y plantas aromáticas de monte bajo. Recuerdos a manzana compotada, envuelto en delicadas notas ahumadas.

 **Blanco** estructurado y largo en boca. Entrada glicérica y gran volumen en el centro de boca, que persiste gracias a su equilibrada acidez. En el retrogusto aparecen notas de manzana madura y membrillo, envueltas en tostados propios de la barrica francesa.

**Denominación de origen:** Ribera del Duero.

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Acidez total:** 5,2                      **pH:** 3,31

**Producción:** 4.100 botellas de 75 cl.

CONTIENE SULFITOS



Pago de la Fuentecilla S/N  
47313 Aldeyuso, Valladolid.

+34 983 87 80 80

contact@virtuswine.com  
www.virtuswine.com

