



EL SUECO ALBILLO MAYOR 2022

AÑADA CLIMÁTICA 2022

La añada 2022 se caracterizó por ser una añada marcada por las altas temperaturas y la falta generalizada de lluvias. Frente a ellas los viñedos viejos soportaron bien el ciclo vegetativo, dando una muy buena cosecha, ya que los granos eran más pequeños y la extracción de color y aromas mucho más elevada.

VIÑEDO

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

Localización: laderas soleadas en Hontoria 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 durante 6 meses. El 5% del vino se mantiene durante 7 meses en contacto con las pieles en ánfora de cocciopesto.

NOTA DE CATA

 Amarillo pajizo de capa media, con reflejos dorados.

 Intenso y frutal. Aromas de hinojo y melocotón para evolucionar a dulces tonos de ahumado con las especias del monte bajo.

 De entrada, sorprende por su intensidad aromática al tiempo, que la sedosidad acompaña durante todo el paso de boca. Complejo y elegante final de boca fresco, con acidez cítrica y toques mineral.

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,4 pH: 3,2

Producción: 5.292 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

