

VIRTUS ALBILLO MAYOR 2020

AÑADA CLIMÁTICA 2020

Un invierno más suave de lo habitual dio paso a una primavera cálida, marcada por las lluvias de abril. El verano, dentro de los parámetros habituales, permitió una maduración pausada y equilibrada de la uva.

VIÑEDO

Variedad: 100% albillo mayor de antiguos viñedos formados en vaso, donde convive con cepas de la variedad tinta fina.

Localización: Laderas soleadas de Hontoria de Valdearados y Villálvaro, a más de 900 m de altitud y en suelos de textura franco-arcillo-calcárea, salpicada con piedra blanca caliza.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 14 kg.
Selección de racimos en mesa y grano a grano una vez despallado.

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

Crianza en barricas de roble francés de 300 litros durante 512 días y otros 253 en barrica de 600 litros, siempre con sus lías.

NOTA DE CATA

 Amarillo pajizo con reflejos dorados.

 En nariz destacan los aromas a fruta de hueso, como el melocotón o la nectarina. También pera y melón maduro. Sobresalen los toques a dulce de membrillo, cáscara de limón maduro, camomila, pimienta blanca, laurel y anís estrellado, típico de la variedad albillo mayor.

 En boca tiene una entrada voluminosa. Anima a volver a beber gracias a su balanceada acidez. En el retrogusto aparecen los aromas a brioche, miel de la evolución de la fruta, debido a su larga crianza. También presenta un atractivo amargor en el final de boca.
Para tomar ahora o esperar hasta 7 u 8 años si se conserva en condiciones óptimas.

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Calificación del vino: Gran Reserva.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,2 g/l pH: 3,31

Producción: 1.307 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

