

VIRTUS

ALBILLO MAYOR 2021

AÑADA CLIMÁTICA

La añada de la famosa 'Filomena'. El inicio del ciclo vino marcado por la escasez de agua. La primavera fue lluviosa, el verano moderado y septiembre cálido, lo que ayudó a una maduración homogénea de las uvas. Vendimia muy sana.

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 (Burgos) y Villálvaro (Soria), a más de 900 metros de altitud.

Suelos: Textura franco-arcillo-calcárea, salpicada con piedra blanca caliza.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Selección en mesa y grano a grano tras despallado.

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

Crianza en barricas de roble francés de 300 litros durante más de 16 meses y otros 8 meses en bodega de 600 litros, siempre con sus lías. El 10% del vino se mantiene en contacto con las pieles en ánfora de cocchiopesto.

NOTA DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo de capa media, con reflejos dorados.

Nariz: Intensidad media-alta. Aromas primarios de flores blancas, camomila, piel de cítricos maduros y un marcado perfil anisado, de enebro y laurel, muy característico de la variedad albillo mayor. Surgen notas secundarias derivadas de la crianza sobre lías y el afinamiento en bodega, como brioche y mantequilla. Atractivo fondo amargo de cáscara de naranja seca.

Boca: Entrada voluminosa y fresca, sostenida por una excelente acidez que aporta tensión y equilibrio. En boca, reaparecen las notas de camomila, mantequilla y cáscara de cítricos maduros, acompañadas de una textura envolvente y sedosa. El final es largo, complejo y con un elegante amargor que aporta profundidad y persistencia.



GRADO ALCOHÓLICO: 14% VOL

ACIDEZ TOTAL: 5,2

pH: 3,2

PRODUCCIÓN: 1.800 botellas (75 cl)

CONTIENE SULFITOS