

RUDELES 23 ALBILLO

2019

Ribera blanco

Floral y refinado



Las cepas de albillo mayor, una variedad autóctona de la región, se encuentran intercaladas en las mismas pequeñas parcelas de tempranillo. En una tierra seca y fría, estas viñas se localizan en el valle entre Peñalba de San Esteban y Atauta, a una altitud aproximada de 850 metros.

Varietades de uva 100% albillo mayor de cepas viejas de más de 100 años.

Vinificación La uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg a partir del 26 de septiembre y fue cuidadosamente escogida en una mesa de selección al entrar en bodega. La fermentación se hizo a una temperatura controlada de 15°C, en una tina de acero inoxidable para conservar los aromas. El tiempo de maceración fue de 1 día.

Crianza 50 días en bodega.

Informaciones técnicas Contenido alcohólico: 13 % Acidez: 5,2 g/l pH: 3,25 Azúcar residual: 0,4

Rudeles 23 Albillo es de color amarillo con reflejos vedosos. Olor de frutas blancas, pera, manzana y un final cítrico, fácil de beber. Toques florales y un recuerdo especiado. Entrada en boca fresca, paso suave, final estructurado con un punto de amargor muy agradable.



 @rudeles_vinos

 @rudeles

 @rudeles