

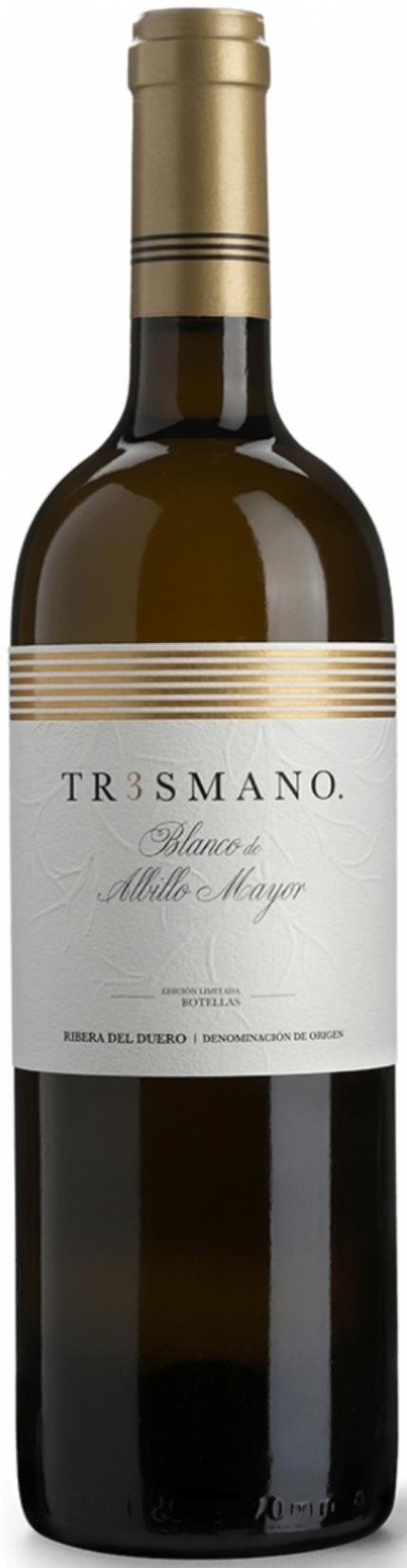
## Albillo

## TR3SMANO.

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: 100% Albillo Mayor

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



### ELABORACIÓN:

Esta añada ofrece grandes vinos, potentes y longevos, con infinitas posibilidades de envejecimiento. La climatología, la sequía y la ausencia de lluvias durante el inicio de la campaña ha comportado que el tamaño de las bayas de albillo mayor haya sido menor, pues esta variedad blanca comienza a recogerse antes. Como resultado, no obstante, se ha obtenido una uva de albillo mayor de gran calidad, que ofrecerá vinos blancos con atributos excelentes.

100% Albillo Mayor. Procedente de cepas aisladas que hay que seleccionar en viñedos de entre 60 y 100 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo, Nava de Roa y Villalba. Con suelos arenosos sobre caliza.

Fermentación y posterior crianza en barrica de roble francés nueva durante 9 meses. El vino ha permanecido en contacto con lías finas y ha sido embotellado de forma artesanal.

### CATA:

**COLOR:** Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente pajizo.

**AROMA:** Intenso en nariz, fragante, recuerdos minerales; pedernal y pizarra caliza.

**SABOR:** En boca es fresco, cítrico. A la vez que graso por su paso por lías. Buena estructura para ser un vino blanco.