



- Gold Medal, Tim Atkin 94 pt.
- Gold Medal, Vinum Ribera del Duero



CASA ROJO®

La Malpagada

ALBILLO MAYOR 2022

DATOS DE LA AÑADA

Considerada como muy buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, la añada 2022 estuvo marcada por un ciclo vegetativo seco y cálido, con precipitaciones escasas y un verano de altas temperaturas. Las marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, propias del clima continental de la región, permitieron mantener el equilibrio en la maduración, favoreciendo una excelente concentración y el desarrollo aromático de la variedad Albillo Mayor.

Los suelos pobres y bien drenados, junto con la altitud media de la zona, contribuyen a la obtención de vinos con mayor estructura, amplitud en boca y un perfil elegante marcado por su origen.

PROCEDENCIA DE LA UVA

Las cepas de más de 60 años, de donde provienen nuestras uvas de Albillo Mayor se encuentran entre viñedos de Tinto Fino, tal y como los lugareños plantaban tradicionalmente en la zona en aquella época. Localizados en las provincias de Soria y Burgos.

De ellos obtenemos rendimientos limitados que dan origen a uvas de gran potencial enológico que tras su delicada elaboración nos dan como resultado un complejo vino de guarda.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 14 kg, la uva pasa por una mesa de selección antes de ser prensada. De la prensa se obtendrán rendimientos muy limitados, buscando la máxima calidad y la mínima oxidación. Una parte del mosto fermentará en depósitos de acero inoxidable y la otra lo hará en barricas de roble francés. Al terminar la fermentación alcohólica a una temperatura muy baja, el vino hará una crianza sobre sus lías en barricas de roble francés de 225 litros durante al menos 9 meses. Con un volumen de 13%.

NOTAS DE CATA

Es un vino cremoso a simple vista, con un elegante color dorado, reflejo de su crianza en bodega, con densidad y gran volumen. En nariz posee un bouquet complejo que se conforma de aromas primarios de fruta de hueso y flores blancas, así como aromas fermentativos y de crianza, con notas a frutos secos como la almendra tostada y los aromas a panadería, brioche y miel. En boca destaca su cremosidad, es un vino gastronómico, con gran volumen y untuosidad. Destaca su característica acidez que permitirá su guarda en el tiempo.



R.E.Nº 8914 VA 00 - ES