



VIÑEDOS

Viñedos propios plantados en los años 50 y 60 del pasado siglo. Están situados en la localidad de Anguix (Burgos) y son plantaciones mixtas tal y como se hacía antes, es decir que las viñas de Albillo se encuentran mezcladas con otras de tempranillo.

AÑADA

La añada 2022 ha pasado a la historia por ser la añada más seca y cálida que jamás se recuerda. Por desgracia, no llovió absolutamente nada desde el mes de abril hasta el mes de noviembre a excepción de una gran tormenta que hubo a mitad de verano que no dejó más que 10 litros escasos. Esta gran sequía se tradujo en una vendimia muy temprana y escasa con uva muy pequeña. Sin embargo, la naturaleza siempre nos sorprende, y a pesar de las penurias, el equilibrio fue perfecto, teniendo unos ph realmente sorprendentes.

VINIFICACIÓN

Varietades: Albillo Mayor 100%
Producción por ha 2000Kg/ha
Vendimia manual en cajas de 12kg
Fechas Vendimia: 10-11 sept 2022

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional de blanco con una corta maceración en frío con los hollejos de 5-6 horas. Después suave prensado y desfangado. Fermentación alcohólica en barricas de 500l de roble Frances (Allier) y posterior crianza durante 11 meses en las mismas barricas de roble francés. Por último el ensamblado final se realizó en un depósito "huevo" de hormigón para una correcta y final microoxigenación.
Tiempo medio de crianza 12 meses en barricas de 500l
Fecha embotellado: 24 Octubre de 2023
Producción 1032 botellas de 75cl

NOTA DE CATA

Brillante color dorado. En nariz es muy limpio y con muchas notas tropicales como a piña o a lichi. NALA VC es un blanco con cuerpo y largo en boca, perfecto para maridar con un buen pescado al horno.

TEMPERATURA OPTIMA DE SERVICIO 12-15°C