

Dehesa de los Canónigos

Albillo Mayor 2018



AÑADA CLIMÁTICA

Año determinado por un invierno frío y desafiante, en el que la temperatura llegó a alcanzar -12°C y se alargó durante febrero y marzo.

La lluvia llegó de forma abundante a finales del invierno, extendiéndose durante toda la primavera, lo que favoreció la acumulación de reserva de agua. Las temperaturas empezaron a templarse a finales de junio, aunque de forma más moderada de lo habitual durante julio.

Los meses de maduración disfrutaron de temperaturas cálidas en su inicio y algo más altas en el mes de octubre, acompañados de favorables noches frescas.

Un buen clima para la sanidad del viñedo, la actividad de la planta, la buena fructificación y cuajado de las uvas.

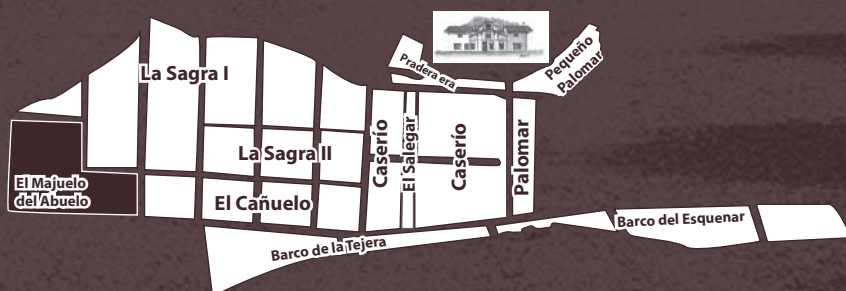
Añada atlántica con buena acidez.

NOTA DE CATA:

Color amarillo limón con ribetes dorados.

Franco en nariz de intensidad media. Aromas a lichi, uva, manzana amarilla, flores blancas, manzanilla, jugo de limón y anís estrellado. Tras unos minutos, aparecen aromas a fruta de hueso y pimienta blanca.

Entrada en boca agradable y untuosa, acidez marcada. En el paladar destacan los cítricos y mineralidad, sobre todo en el post-gusto. Boca compleja y voluminosa, de gran recorrido. Ganará con el afinamiento en botella.



Viñedo Propio
Agricultura ecológica
El Majuelo del Abuelo



Vendimia manual:
100% Albillo Mayor.



Elaboración:
Fermentación en
barrica y crianza 12
meses en roble francés.



Grado alcohólico:
13% Vol.