

Dehesa de los Canónigos

Albillo Mayor 2020



AÑADA CLIMÁTICA

Año de periodo invernal bastante más suave de lo habitual, con temperaturas algo más altas que los registros históricos.

Las primeras heladas de consideración se produjeron a principio del mes de diciembre.

Inauguración de primavera más cálida de lo usual, acompañada de precipitaciones mayores de los esperado, sobre todo en el mes de abril. Mes de julio levemente más fresco, resto del verano dentro de lo tradicional.

La profesionalidad en la viña, en el que los trabajos ecológicos de campo fueron realizados bien y a tiempo, entre los que hay que destacar una buena poda equilibrada de invierno y limpieza en verde, favorecieron una cosecha espléndida de excelente maduración, equilibrio y sanidad.

NOTA DE CATA:

Color amarillo limón con ribetes dorados.

Intensidad aromática media-alta. Aromas a manzana verde, uva fresca, membrillo, lichi, hierba recién cortada y limón maduro.

Entrada fresca en boca, con una acidez media-alta persistente, que te invita a volver a beber. Recuerdos a sílex, pomelo, cáscara de lima, pimienta blanca y un sutil toque de brioche. Un vino untuoso y complejo, que durará muchos años.

Vino de guarda.



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.