

CABALLERO ZIFAR

ALBILLO MAYOR

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino blanco de guarda.

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero.

Variedad de uva: Albillo Mayor 100%.

Viñedos: Diseminados entre cepas viejas de tinto fino, en más de 9 parcelas diferentes, principalmente en la zona de Anguix y Roa.

Altitud: 820 m.s.n.m

Clima: Continental mediterráneo, con claros índices de escasa pluviometría

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg. Rendimiento aproximado de 1,3 kg por cepa.

Elaboración: Prensado directo en prensa neumática con maceración en frío de 6 h, obtención únicamente de mosto yema que después de 24 h de desfangado estático para fermentar en barrica nueva de roble francés de grano extrafino y muy bajo tostado. Fermenta a baja temperatura con levaduras autóctonas y no realiza FML, batonnage intenso en el primer mes, muy bajos niveles de sulfuroso, solamente previo al embotellado.

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Grado alcohólico: 13 % vol.

Temperatura de servicio: 12°C.

Producción: 750 botellas de 75Cl y 24 botellas de 150Cl.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color pálido debido a su especial y extremado cuidado contra las oxidaciones, un color amarillo con tonos grises muy particular es el resultado de su complejo proceso.

Nariz: Compleja con frutas blancas en primer término, flores jazmín, un poco almibarado con fondos de melocotón, sus aromas se despliegan de forma pausada, vino elegante y poco efímero, hecho para disfrutar.

Boca: Potente, que a pesar de los 12 meses en barrica apenas se nota su entramado, dando poder a la variedad y sobre todo excelsa textura en boca, volumen, longitud y frescura, largo final con elegancia y persistencia

