



**VIÑEDO:** Propio: El Vaso

**VENDIMIA:** Manual, Septiembre 2016

**EMBOTELLADO:** Abril 2018

Año caracterizado por abundantes lluvias en las últimas semanas de invierno y primavera, que permitieron a la planta almacenar agua para hacer frente al seco y caluroso verano.

La escasez de lluvia en los meses de calor provocó un pequeño y favorable estrés hídrico, lo que impidió la aparición de brotes no deseados que junto al buen y riguroso trabajo de campo finalizó en una perfecta maduración de la uva.

Días cálidos de vendimia seguidos de frescas noches, favorecieron el equilibrio y la gran sanidad de la uva que culminó en una perfecta y tranquila vinificación

**Un vino que evoluciona favorablemente en botella debido a su buena estructura y acidez.**

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Acidez Total:** 5,5 g/l

**PH:**

# ALBILLO

## Introducción del vino:

Elaborado 100% con la variedad Albillo Mayor procedente de cepas de más de 80 años plantadas en vaso.

Iván Sanz y su hermana Belén, como deseo personal y proyecto de futuro, deciden dedicar una pequeñísima parte de esas uvas que evocan tan buenos recuerdos de su infancia y de tanta tradición en la Ribera del Duero, para elaborar un albillo que represente en estado puro lo que es esta variedad.

Su intención es sacar un vino que simbolice su pureza, buscando su autenticidad y singularidad.

Entre el viñedo de tempranillo de más de 80 años, de Dehesa de los Canónigos, de forma intercalada, se localizan cepas de albillo, la variedad blanca típica de la Denominación de Origen. Hasta el momento, la uva se empleaba únicamente para elaborar Solideo en un 3%, un vino que sólo sale al mercado en las añadas excepcionales.

Un vino que evoluciona favorablemente en botella debido a su buena estructura y acidez.



## Producción:

974 botellas de 75 cl.

## Variedades:

100% Albillo Mayor

## Tiempo en barrica:

50% Fermentación en barrica francesa de un año

50% Fermentación en Inox

## Nota de Cata:

Amarillo pajizo con tonos alimonados. Con gran fuerza en boca y que mantiene una nariz muy intensa, auténtica y fresca, que simboliza el estado puro de nuestra variedad albillo.

