

# ALTOS DEL ENEBRO

## 2021



### Ficha técnica:

**Zona de producción:** D.O. Ribera del Duero

**Variedades:** 100% Albillo Mayor.

**Viñedos:** Viñedos viejos. (Burgos).

**Edad:** Viña + 40 años de edad.

**Vendimia:** 24 de Septiembre 2021

**Fermentación:** 24 horas maceración fermentación inox.

**Crianza:** Sobre lías 5 meses , con un ligero paso por madera.

**Grado alcohólico:** 12% Vol.

**Formato:** 750 Ml

**Volumen:** 3500 unidades en la cosecha 2021.

### Notas de Cata:

**Color:** Amarillo pajizo Pajizo.

**Nariz:** Complejo con intensidad de sutiles toques de heno, hierbas aromáticas y flores de azahar. Cítricos como limón está presente con ciertos toque de pastelería.

**Boca:** Entrada voluminosa con cuerpo. Carácter fino en el paso por boca recordando los aromas de flores, limones y hierbas aromáticas. El final es balsámico con ciertos toque de fruta de hueso, largo en final de boca recordando ciertos toques de bayas de enebro.