

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.