

# LA GOYESCA - 2018

## - ALBILLO MAYOR -

### Ficha técnica:

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

**Variedades:** 100% Albillo Mayor.

**Viñedos:** Muy viejos en secano.

**Edad:** Viñas de 60 a 100 años de edad.

**Vendimia:** 28 al 30 Octubre 2018.

**Fermentación:** 100% en bodega.

**Crianza:** En barricas de roble francés 100% durante 24 meses.

**Tiempo de crianza:** 12 meses en barricas de 225 litros con lias y otros 12 meses en bodega sin lias.

**Grado alcohólico:** 14.% Vol.

**Presentación:** Caja de cartón 6 botellas.

**Formato:** 750 ML ;

**Volumen:** 800 unidades en la cosecha 2018.



### Notas de Cata:

**Color:** Vino brillante de color amarillo pajizo. Muy intenso, con fondo claro y ribete tornando a dorado.

**Nariz:** Intensos aromas especiados y muy balsámico.

**Boca:** Impacta el volumen de la grasa con una acidez bien equilibrada, mineral, untuoso, muy persistente.

En Resumen, fresco, completo y divertido, redondo y muy serio.