

BODEGAS
TORO ALBALÁ
DESDE 1922



MIUT
MIMO IDENTIDAD UVA TIERRA
L'ASSEMBLAGE
Selección de dos parcelas | SANTA MAGDALENA
+ EL JABONERO

Paraje: Pago de Benavente, Sierra de Montilla y Moriles Altos

Suelos: alberos de antehojuelas de naturaleza cretácea y finos alberos calizo-silíceos de tosca hojaldrada y de origen oligocénico

Viticultura: laboreo superficial del suelo. Abonado orgánico tras la vendimia. Poda en vaso y en espaldera buscando limitar la producción y equilibrio de las plantas. Manejo ecológico

Variedad: Pedro Ximénez

Fecha de vendimia: 26, 27 y 28 agosto 2020

Elaboración: fermentación en inox. Crianza sobre lías durante 7 meses.

Número de botellas elaboradas: 1.225 botellas

D.O.P. Montilla-Moriles

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
2020	13,5% Vol.	75cl	8-9°C

SUGERENCIA

Marisco, conchas, verduras a la parrilla y sushi.

NOTA DE CATA

A la vista pálido con reflejos dorados. Al ser un vino que fusiona el terruño de la Sierra de Montilla con el de Moriles, encontramos un vino fresco en nariz, con notas de fruta de hueso y manzana, propias de la Sierra, y en boca encontramos la personalidad de Moriles, potencia y verticalidad

El invierno de 2020 comenzó seco, precedido por un otoño con escasas lluvias, y con temperaturas muy suaves. Las temperaturas primaverales de febrero y marzo adelantaron la brotación una media de dos semanas, adelantando así todo el ciclo fenológico. En primavera y verano, la lluvia fue igualmente escasa, registrando una precipitación acumulada que no alcanzaba los 400 mm. Las altas temperaturas llegaron pronto y para quedarse, ya en junio se registraron máximas que superaban los 40 grados. La lluvia de la segunda semana de agosto dio una tregua al viñedo, que recuperó un poco de fuerza, para seguir alimentando y madurando progresivamente los frutos, pero finalmente las altas temperaturas de la última semana de agosto hicieron que se vendimiara a finales de agosto y concluyendo con una vendimia temprana, como se preveía.

El estrés hídrico debido a las altas temperaturas acumuladas y la escasez de lluvias marcó esta añada que fue de baja producción y maduración acelerada. Contribuyendo esta climatología a la obtención de uva Pedro Ximénez de concentración, cierta calidez y carácter.