

DE BLAS SERRANO

2023

Albillo Mayor

Producción limitada de 850 botellas y 15 Mg

Un vino de la variedad blanca autóctona de la Ribera del Duero, la Albillo Mayor. Se elabora a partir de las cepas que se encuentran intercaladas con las de tinto en los majuelos más antiguos de la bodega, de los que se obtiene De Blas Serrano y Mathis. La producción es muy pequeña y debido a la fragilidad de esta uva, solo se elabora este vino en las añadas que la calidad lo permite.

TERROIR

suelos

Formado en el mioceno, principalmente por calizas, arcillas arenosas rojizas y margas arcillosas. Todas las parcelas se encuentran entre 840 y 930 msnm.

viñedo

Procede de varios viñedos muy viejos plantados entre 1928 y 1960 plantados en el valle de Fuentelcesped, Fuentéspina y Milagros. Todos nuestros viñedos están plantados en vaso como es tradicional. De estos viñedos vinificamos exclusivamente las cepas de Albillo Mayor que se encuentran intercaladas entre las de tinto. El rendimiento medio por parcela o procede debido a las pocas cepas de Albillo Mayor que hay en cada parcela. Si todas las cepas fuesen de Albillo Mayor el rendimiento se aproximaría a los 1.000 kg/ ha.

cosecha 2023

Año caluroso y seco sin complicaciones climáticas adversas. La primer quincena de septiembre se produjeron lluvias abundantes, mientras la segunda quincena fue calurosa, esto permitió una maduración rápida de fin de ciclo y la obtención de una añada productiva.

ELABORACIÓN

viticultura

El cuidado de la viña es ecológico en proceso de certificación. La vendimia se realizada en cajas de 15 kg de forma manual. Doble selección en viñedo y en mesa de selección. Fecha de vendimia: 19 de septiembre. Adelantamos la fecha vendimia para conservar la acidez, algo significativo de los vinos de guarda.

proceso en bodega

Elaboración por gravedad. Después de la selección en bodega, se realiza un prensado para la extracción del mosto flo, rendimiento del 50%. Se fermenta en barrica nueva de roble francés de 500l con batonnage los 6 primeros meses. Clarificado natural sin filtración.

13,00%
grado alcohólico

13 mg/l
sulfuroso libre

3,11/6
ph

1,20 g/l
azúcar residual

NOTAS DE CATA

vista

Color amarillo pálido, límpido y brillante.

aroma

En nariz fresco y complejo. Aromas tostados y de madera elegante, muy bien integrada.

boca

Vino muy complejo, vertical, largo en boca. Salino y de larga persistencia.

