



SOTOMANRIQUE
LA VIÑA DE AYER ALBILLO REAL 2017
D.O.P. CEBREROS-SIERRA DE GREDOS
FICHA TÉCNICA-DATOS GENERALES

VENDIMIA: 5 DE AGOSTO DEL 2017

VARIEDAD: ALBILLO REAL

VIÑEDO:

VIEJAS VIÑAS EN VASO PLANTADAS HACE MÁS DE 60 AÑOS

ALTITUD ENTRE 600-800 METROS DE ALTITUD

RENDIMIENTOS DE 2.000 KGR POR HECTÁREA

SUELOS DE ARENA GRANÍTICA Y DE PIZARRA

VINIFICACIÓN:

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 25 KGR.

REFRIGERACIÓN A 0° PREVIA A ENCUBADO Y DESPALILLADO

FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN CON SUS PIELES

REMONTADOS Y MACERACIÓN EN FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA 25 DÍAS

DESCUBADO, PENSADO Y DESFANGADO TRAS FERMENTACIÓN

CRianza CON SUS LÍAS DURANTE 3 MESES EN DEPÓSITO INOX

CRianza EN BOTELLA DE 6 MESES

VINIFICACIÓN ESTILO ORANGE WINE

EMBOTELLADO: MAYO DE 2018

PRODUCCIÓN: 10000 BOTELLAS, BOTELLA BORGONA 0,75 L.

NOTA DE CATA:

COLOR AMARILLO AMBARINO BRILLANTE, EN NARIZ EXPRESIVO CON AROMAS DE

FLORES BLANCAS Y FRUTA DE HUESO, RECUERDO DE FRUTOS SECOS, SABROSO,

SENSACIÓN GRASA Y CON MUCHO VOLUMEN POR SU CRianza

EL RESULTADO ES UN VINO ELEGANTE, COMPLEJO, CON MUCHA PERSONALIDAD,

POTENTE Y VERSATIL, MUY GASTRONÓMICO Y DIFERENCIAL, UN VINO BLANCO

PENSADO EN CLAVE DE VINO TINTO.

TEMPERATURA DE SERVICIO 8°C-10°C

PUNTUACIONES:

GUIA DE VINOS PEÑÍN 2019: 92 PUNTOS

WINE ADVOCATE-ROBERT PARKER: 90 PUNTOS