

Albret

FINCA EL ALBA

AÑADA: 2024

VARIEDADES: Chardonnay

DATOS TÉCNICOS:

Porcentaje de Alcohol: 13%

Acidez: 5 g/l

pH: 3,32

Ázucar residual: 2,6 g/l

VIÑEDO:

La parcela El Alba de Finca Albret, es llamada así por su tradicional vendimia nocturna manual que suele terminar al "Alba". Es un viñedo de Chardonnay, perteneciente a la Ribera baja, término de Cadreita, de 21 años de edad. En espaldera y densidad de plantación de 4.000 plantas/ha. Suelos calcáreos francos a franco arenosos, con abundantes elementos gruesos, cantos rodados y algunas margas calizas. Presenta muy buen drenaje. Este perfil franco arenoso con gravas persiste hasta los 14 metros, donde se encuentran arcillas que retienen humedad y hacen que el viñedo no soporte mejor los períodos de calor.

Su manejo se orienta a mantener una vegetación equilibrada y que proteja a los racimos de un asoleado excesivo, evitando así pérdidas aromáticas. Además es un viñedo en el que el manejo hídrico es importante para mantener un equilibrio y maximizar el potencial aromático. El tipo de suelo y clima con abundante sol provocan además un aumento de volumen, elegancia y persistencia frutal.



ELABORACIÓN:

Durante la noche, manual. Maceración pelicular a 8°C durante 12 horas. Fermentación en barricas francesas de bosques especialmente seleccionados que respetan el perfil varietal del Chardonnay, criado sobre sus lías, con frecuentes bâtonnages durante seis meses.

NOTA DE CATA:

COLOR:

Color amarillo brillante y cristalino.

AROMAS:

Intensos aromas frutales como albaricoque maduro, piña y lima, conjuntado con elegantes notas florales de manzanilla seca y miel de romero. La vainilla aportada por las barricas completa una nariz interesante y compleja.

PALADAR:

Es un vino de gran armonía y volumen, con acidez refrescante y ajutada. La fruta, en boca, es intensa y queda perfectamente integrada con la barrica, resultando muy redondo y agradable.

MARIDA CON:

Mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras de verduras y en general pescado a la brasa.

Servicio Recomendado: 12°C
Contiene **sulfitos**.