

Albret



AÑADA 2019

VARIETADES

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah

VIÑEDOS

Los Viñedos tienen entre 20 y 22 años de edad. Tempranillo, de la parcela “El Carrascal”, crece con una elevada presencia de margas calizas y de buen drenaje, lo que aporta la fruta roja y negra madura. La Cabernet Sauvignon proviene de la parcela “La Muga”, de suelo franco, con abundantes cantos rodados y de excelente drenaje. Por último, el paraje “Arasa del Montañés” es donde encontramos la variedad Syrah, un terreno pedregoso, con perfiles de suelo que varían de franco a franco arcillo limosos, profundos y de muy buen drenaje.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración pre fermentativa durante 24 h a 8 °C. El vino fermenta (solo levaduras autóctonas seleccionadas) a temperatura controlada (28 °C) y sigue una posterior maceración en contacto con los hollejos, durante un período aproximado de 14 días. El vino destinado al Balcón Crianza es procedente solo de gota. Permanece en barrica de roble americano y francés durante 14 meses.

NOTA DE CATA



Intenso y brillante de tonalidad rojo cereza picota.



Aromas de elevada intensidad que nos evocan las ciruelas, fresas silvestres y cerezas maduras. La fruta madura se ensambla perfectamente con los aromas de su paso por barrica, destacando las nueces, el cacao y la vainilla.



Lleno de sensaciones, fruta roja madura y buena madera. Equilibrio y elegancia, perfecta crianza en barrica de un vino de un gran viñedo. Su complejidad y persistencia son el resultado de un trabajo bien hecho.



Pochas de Tudela, Legumbres, Embutidos, Quesos semicurados y curados y Caza
Servicio Recomendado: 16-18 °C