

PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

Denominación de Origen

PARAJES DE LOS VIDRIOS

ALBILLO REAL 2019

UBICACIÓN: Madrid, Sierra de Gredos.

VARIEDAD: 100% Albillo Real.

SUPERFICIE: 1 hectárea.

PARCELAS: Cadalso de los Vidrios: Los Barrancos.

EDAD DE LAS CEPAS: 100 años.

ALTITUD: 820 metros.

SUELO: Arenoso, pobre, granítico.

VITICULTURA: Ecológica, biodinámica, respetuosa con el medio ambiente. Solo se trabaja con materias naturales como el azufre y el cobre. Laboreo con caballos.

DATOS DE LA AÑADA: 2019 ha sido una añada en general marcada por la sequía, pero el viñedo del que procede nuestra Albillo Real casi no le afectó por ser una viña muy vieja, de cepas centenarias, con mucho fondo y muchísima vegetación, por lo que la uva ha sido como siempre de una calidad excepcional, sumando además la enorme suerte de que los incendios que azotaron la zona no nos afectaron. Gracias a una vendimia temprana conseguimos una gran frescura y buena acidez, tan necesaria en los grandes vinos blancos.

VENDIMIA: 11 de agosto.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular de 24 horas para la extracción de aromas primarios.

Fermentación a 14°C en barricas de 300 L de Roble francés, con levadura autóctona, buscando respeto y tipicidad de la materia prima.

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés de un vino.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%Vol.

ENÓLOGO: Manuel Manzanque Suárez.

RECONOCIMIENTOS:

GUÍA VIVIR EL VINO (añada 2018): 92/100.

ROBERT PARKER (añada 2018): 92/100.

