

VALDUERO BLANCO



100% Albillo

UN BLANCO MUY NATURAL

Primer blanco de la Ribera del Duero

Variedades

100% Albillo Mayor

Densidad de la Plantación

2.600 plants/Ha.

Rendimiento

4.500 kg.

Edad del viñedo

15 años

Riego

No

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en espaldera

Época de Vendimia

Primera semana de octubre

Recolección

Manual de cajas de 14 kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir

Elaboración

Durante la noche recogemos la uva de forma manual en nuestro viñedo de producción limitada de 12 hectáreas. Después enfriamos la uva a 4°C antes de encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19°C, dota a este vino de su potente carga aromática.

Notas de cata

De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad Albillo. Equilibrado en boca, compensa la corpulencia con una ligera acidez. En boca gran 'golosura' y mayor densidad.

Debido a las propiedades antioxidantes de la uva Albillo, *Valduero Blanco* es muy bajo en sulfuroso, por lo que no produce jaqueca.

Recomendaciones

Se puede disfrutar de este vino de dos maneras según la temperatura de servicio: Si se toma frío obtendrá un vino fresco y sabroso, mientras que si se toma a temperatura ambiente tendrá gran complejidad de aromas con notas ahumadas y a miel. Ideal para acompañar cualquier tipo de comida.

De la finca "La Yunquera" y "Buenos Santos"
Guijarro arenoso. Altitud 815m.



Min.
40°

Max.
40°



Min.
-19°

toda la info en
www.bodegasvalduero.com