FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

D.O. Ribera del Duero

"Vides que están en nuestra memoria, refugiadas y perdidas, que representan el origen, el pasado y que dan comienzo a una bonita historia que tuvo lugar en un tiempo en calma, 2021"

PESQUERA ALBILLO MAYOR 2021

GRAN RESERVA

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Albillo Mayor.

ELABORACIÓN

A orillas del Duero, (a 900 metros de altitud) en pequeñas parcelas de suelos calcáreos, crecen vides de uva blanca que se entremezclan con cepas de Tempranillo. Esta variedad, llamada Albillo Mayor, se plantaba desde tiempos inmemorables en nuestros pueblos, como variedad de mezcla, con la que se obtenía el clarete y que además servía como postre para los vendimiadores en época de recolección.

Vides blancas que escasean y que hacen que su selecta recogida a mano, sea un reto para el viticultor que debe buscar entre múltiples parcelas de Tempranillo debido a su dispersión.

Seleccionando racimo a racimo, la uva llega a nuestro lagar, en condiciones óptimas para su fermentación en barrica de roble francés, donde continuará su crianza en sus propias lías y batonnage durante 7 meses.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta matices propios de esta variedad; flores blancas, ligera presencia de fruta de hueso con sutiles matices cítricos.

El roble francés, aporta persistencia en boca y una ligera cremosidad que respeta en esencia la acidez del vino y que hace de nuestro Albillo Mayor un vino con marcada personalidad, identidad y con capacidad de guarda.

MARIDAJE

Ideale para carnes de caza menor, huevos revueltos con setas, pastas con salsas blancas, foie, pescado ahumado, crustáceos o arroces con fondo marino.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com