



VIÑEDO: Propio; El Vaso

VENDIMIA: Manual, Septiembre 2015

EMBOTELLADO: Noviembre 2016

La cosecha 2015, la primera añada de este vino del que se comercializan menos de 1.000 botellas, estuvo marcada por una primavera muy seca y un verano caluroso con poca amplitud térmica entre el día y la noche. Las características climáticas del año provocaron una escasa producción de uvas pero de una gran calidad y sanidad, lo que favoreció una vendimia tranquila y las uvas se recogieron en el momento óptimo de maduración.

Luis Gutierrez, catador para Robert Parker (The Wine Advocate) en España, valoró nuestros Albillo 2015 con 90 puntos y lo definió como “bastante maduro, con aromas de fruta amarilla y algunas notas de nuez (...) Es voluminoso mientras mantiene su equilibrio y el paladar es intenso, con sabores picantes y una sensación efervescente que mezcla acidez y mineralidad caliza”.

La etiqueta, acrílico sobre lienzo, de Dehesa de los Canónigos Albillo, ha sido creada por el famoso pintor hiperrealista Luis Pérez, refleja la sencillez y honestidad del vino, valores que también representan a la bodega.

Grado alcohólico: 12%

Acidez Total: 5,5 gr/l

PH:

ALBILLO

Introducción del vino:

Elaborado 100% con la variedad Albillo Mayor procedente de cepas de más de 80 años plantadas en vaso.

Iván Sanz y su hermana Belén, como deseo personal y proyecto de futuro, deciden dedicar una pequeñísima parte de esas uvas que evocan tan buenos recuerdos de su infancia y de tanta tradición en la Ribera del Duero, para elaborar un albillo que represente en estado puro lo que es esta variedad.

Su intención es sacar un vino que simbolice su pureza, buscando su autenticidad y singularidad.

Entre el viñedo de tempranillo de más de 80 años, de Dehesa de los Canónigos, de forma intercalada, se localizan cepas de albillo, la variedad blanca típica de la Denominación de Origen. Hasta el momento, la uva se empleaba únicamente para elaborar Solideo en un 3%, un vino que sólo sale al mercado en las añadas excepcionales.

Producción:

959 botellas de 75 cl.

Variedades:

100% Albillo Mayor

Tiempo en barrica:

50% Fermentación en barrica francesa de un año

50% Fermentación en Inox

Nota de Cata:

Amarillo pajizo con tonos alimonados. Con gran fuerza en boca y que mantiene una nariz muy intensa, auténtica y fresca, que simboliza el estado puro de nuestra variedad albillo.

