



VINOS DE FINCA

TRUS



Trus Albillo Mayor Reserva 2020

ZONA DE VIÑEDOS:

Viñedos conducidos en vaso en Peñaranda de Duero. En secano y sin riego. Con distintas orientaciones y altitudes.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos con más de 50 años y situados entre 900 y 940 metros de altitud.

SUELOS:

Gran variabilidad. Predominan los suelos muy pobres de gravas y arenas con roca caliza en profundidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada de ciclo largo, con una precipitación mayor a la media. Esto provocó que fuese de vital importancia realizar un manejo distinto en el control del vigor de la planta. Las bayas fueron de mayor tamaño a las del 2019, pero alcanzaron una magnífica maduración durante el mes de septiembre gracias al trabajo realizado en campo de control de carga en cada cepa para lograr alcanzar una madurez idónea en cada uno de los viñedos.

ELABORACIÓN:

Vendimiado a mano en cajas de 15 kilos y cajones de 300 kilos. Despalillado y estrujado para una breve maceración en frío. Posterior sangrado, breve prensado y ligero desfangado previo a la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 14 a 18°C durante unos 20 días. Posterior crianza en bodega usada durante 6 meses sin battonage. Embotellado en agosto de 2021.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Color amarillo pajizo claro a pesar de su edad. Aromas a flores blancas y pomelo típicos de la variedad junto alguna nota muy ligera del tostado de la madera y de la larga crianza en botella. En boca es muy equilibrado con el volumen propio de la variedad y con una acidez natural muy refrescante y que augura una gran vejez al vino. Vino de guarda que nos muestra desde ya toda su complejidad y elegancia.

Recomendamos su consumo a una temperatura de 8 a 12°C.

Denominación de origen:
DO Ribera del Duero

VARIEDADES:

100% Albillo Mayor.

CRIANZA:

Seis meses en bodega de 225 litros usada y de tonelerías seleccionadas que por su bajo tostado nos van a dar un mínimo aporte al vino y en consecuencia un mayor protagonismo a la variedad y a su evolución en el largo periodo de reposo en botella.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l en tartárico.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,4 g/l

pH 3,3.

Tim Atkin™

2020

93 puntos

Nuevo vino.
Puntuaciones
pendientes.