

Matias Y Torres - Albillo Criollo (2013)



IDENTIDAD

Bodega	Matias Y Torres
Nombre	Albillo Criollo
Año	2013
Uvas	Albillo (100 %)
Ubicación	España > Canarias > La Palma
Categoría	Vino Blanco / Seco
Alcohol	12.5 %
Precio	21,90 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	12.50 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre La vendimia es manual y se lleva a cabo entre el 20 de septiembre y el 10 de octubre. Como se Rata de parcelas, éstas se vendimian por separado y en el momento en que lo recomiendan las características de maduración de los racimos en cada caso.

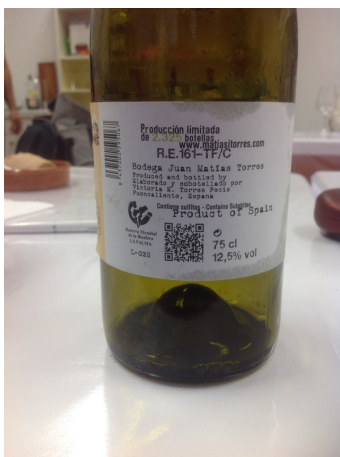
Este blanco se elabora siguiendo criterios artesanales que parten de la tradición y se nutren de los adelantos tecnológicos en pro de la calidad.

Las uvas reciben un prensado suave con un 25% de raspón. Fermenta en depósito de acero inoxidable. Se aprecia el uso de levaduras autóctonas. No se valen de enzimas.

La fermentación es espontánea para conseguir una elaboración lo menos intervencionista posible.

Viticultura Viñedos dispuestos según sistema de conducción en vaso tradicional. Pie franco en superficie aterrezada para ganar así terreno cultivable a barrancos.
Con una edad de 30 a 35 años

Tierra Suelos volcánicos muy evolucionados y fértiles de tierra vegetal son capa de arena



CATAS (1)

Fecha **22 de abril de 2015**
Catador Yo
Puntuación 92.0
Platos Pescados frescos y quesos de cabra típicos de las islas
Visual Amarillo con reflejos verdosos
Olfato Intensidad media, buena gama aromática, destacando las frutas carnosas (pera principalmente) sobre fondo de monte bajo (hinojo).
Boca Entrada muy refrescante, manteniendo el nivel de carnosidad que anticipó la nariz.
Paso suave, acidez moderada, salinidad y bastante cítrico
Cierra con final carente rizado por agradables ecos cítricos.

BOTELLAS SACADAS (1)

22/4/15	Precio de		5/5/15	Consumido		
---------	-----------	--	--------	-----------	--	--