



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Hijos de Alberto Gutierrez
Nombre	Alberto Dorado
Uvas	Verdejo
Ubicación	España > Castilla y León > Rueda
Categoría	Vino Blanco
Precio	16,90 €

BOTELLA

Volumen	500mL
Envase	Alsace
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	17.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	<p>Vinificación Una vez vendimiada la uva, se despalilla, se estruja y se realiza una maceración en frío durante unas horas, así se favorece la mayor extracción de aromas y estructura. Luego se realiza un desfangado estático durante 24 horas. Fermentación lenta en depósitos con control de temperatura. Una vez finalizada, se trasiega y se reposa con sus lías finas.</p> <p>Envejecimiento Una vez obtenido este vino base Rueda Verdejo, se realiza una crianza biológica en depósitos durante un tiempo variable y posteriormente se encabeza hasta los 17º de alcohol, y se realiza la crianza oxidativa durante 12 meses en damajuanas de cristal al sol. Después de esta crianza se cría en barricas mediante el método de soleras y criaderas.</p> <p>Embotellado La saca de las barricas es de un 10% al año aproximadamente. La última saca se realizó en junio de 2017. Su embotellado fue el día 14 de julio.</p>
-------------	--

VIÑEDO

Bodegas Hijos de Alberto Gutierrez Alberto Dorado

Viticultura Descripción
Este vino es el resultado de la mezcla de unas 70 añadas y de sus correspondientes viñedos.
Suelo
Pedregosos, con buena aireación.
Clima
Continental.
Rendimiento
Los primeros vinos tenían un rendimiento de 3.000-5.000 kilos por hectárea los primeros vinos. Los de hoy alcanzan los 7.500-8.000 kilos por hectárea.
Vendimia
Vendimia nocturna.

COMENTARIO

Comentario De Alberto Dorado es uno de esos vinos con los que se recupera una tradición casi extinta en Rueda, la de elaborar exquisitos vinos rancios que recuerdan a Jerez. Un vino generoso, envejecido en damajuanas de cristal durante un año y posteriormente durante un año más en botas de roble americano. Los meses de verano se dejaron las damajuanas al sol, como marca la tradición. El resultado no puede ser más interesante y evocador: notas de frutos secos mezcladas con un revoloteo de flores blancas. Un espectáculo.

Esta botella tiene un formato de 50 centilitros.

CATAS (1)

Fecha **25 de abril de 2018**
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Visual Color dorado brillante, con reflejos de oro antiguo.
Olfato Aroma intenso con toques de frutos secos ligeramente tostados y mezcla con flores blancas.
Boca En boca es muy largo y expresivo, con buena acidez y notas de vainilla y pasas. Evoca los vinos jerezanos. Final muy persistente.

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
25/4/18	Consumido		