



JAMES SUCKLING.COM ?



Jaros

ALBILLO MAYOR 2020
GRAN VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

- La cosecha 2020** En nuestra finca El Quiñón (D.O. Ribera del Duero), el año 2020 fue un año complicado para el manejo del viñedo. El otoño fue algo más cálido de lo normal, y no se produjeron las primeras heladas hasta diciembre, que además fue un mes más lluvioso de lo habitual. Estas lluvias ayudaron a crear reservas de agua para la planta. Igualmente, la primavera fue más calurosa, con un abril especialmente lluvioso, dando una buena brotación, floración y cuajado de las cepas. El verano comenzó algo fresco, pero continuó con temperaturas más elevadas de las habituales que provocaron un pequeño adelanto en el envero, y una buena maduración, marcado su final por las precipitaciones. Todas estas condiciones han dado en nuestra finca vinos con un alto potencial aromático, buena estructura y frescura, lo que hace que sean unos grandes vinos de guarda
- La Bodega** A un kilómetro del río Duero se sitúa nuestra bodega y finca Viñas del Jaro, donde elaboramos 4 vinos diferentes. El viñedo ocupa una superficie de 49 ha dividido en 28 sectores, atendiendo a las variedades, suelos, orientación y altura. La finca está en el término de Pesquera de Duero, rodeada de encinas y monte bajo.
- El viñedo** La uva procede de 1 solo sector de 1,6 ha de baja producción, con suelos arenosos, con algunas arcillas y con contenido en piedras calizas, y orientación sur.
- Enólogo** Beatriz Arranz
- El vino** Es un vino monovarietal 100% Albillo Mayor, vendimiado la última semana de septiembre de 2020. Fermentado en barrica nueva de 300 l roble francés y con battonages periódicos para favorecer el contacto con sus lías durante sus 11 meses de crianza.
- Nota de cata** De un brillante color amarillo paja, con una nariz que sorprende por su intensidad y con aromas de orejones, miel, piel de naranja y melocotón, y toques de piña madura. De su largo paso por barrica nos aporta también aromas tostados, de nuez moscada y de panadería, que le hacen ser un vino especial. En boca nos ofrece una entrada corpulenta y a la vez dulce y fresca, con un agradable amargor en el centro de boca. Destacan además los tostados y las especias, dejando un largo recuerdo de avellanas tostadas.
- Un vino para degustar tanto con arroces como con cualquier carne guisada o asada, con la que va a ir de la mano en su paso por boca.
- Alcohol:** 12,5 %vol. pH: 3,30. Acidez: 5,1 g/l H₂T. Azúcar residual: 1,2 g/l