



Jaros Albillo Mayor

Un vino blanco elegante con aromas de orejones, miel, piel de naranja y melocotón. Entrada corpulenta, fresca y dulce, con un amargor agradable y final persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, pastas, guisos y embutidos curados. También es perfecto para disfrutar de pescados azules y aves.

NOTA DE CATA

- **Color:** limpio y brillante color amarillo paja.
- **Nariz:** dulces aromas a croissant francés recién horneado, con toques ahumados mezclados con trozos de panetone con naranja confitada y un leve recuerdo tropical.
- **Boca:** entrada voluminosa y sedosa con una acidez equilibrada dando rápidamente notas de frutos secos ahumados, toques dulces y cítricos para darle un toque fresco.

LA COSECHA 2023

La cosecha 2023 en nuestra finca El Quiñón, en la Ribera del Duero, se ha caracterizado principalmente por un otoño e invierno secos, destacando una gran nevada (Borrasca Filomena) a principios de enero. La primavera estuvo marcada por lluvias irregulares y temperaturas suaves. El 30 de mayo se produjo una gran granizada, que en nuestra finca solo afectó a pequeñas zonas de la parte baja con daños moderados que pudimos recuperar. El verano fue seco con temperaturas suaves.

El mes de septiembre comenzó con lluvias y temperaturas suaves, lo que provocó una ralentización de la maduración y una evolución lenta, pero a finales de septiembre con temperaturas altas se produjo una aceleración en la maduración y subida de grados, lo que provocó agilizar el inicio y final de la vendimia para conseguir el momento de madurez óptimo de cada una de las partidas. Los vinos de la cosecha 2023 se caracterizan por una muy buena madurez fenólica, aromática y alcohólica, así como una acidez equilibrada. Son vinos con muy buena intensidad, mucha fruta, buena estructura y equilibrados.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 12,5% VOL.
PH: 3,2
ACIDEZ: 5,75 G/L EN H2T
AZÚCAR RESIDUAL: 1,4 G/L