

FICHA TÉCNICA ALBOR DE RESALTE 2021

Creado para brillar

Un vino de producción muy limitada. Selección cepa a cepa de la variedad autóctona de Albillo Mayor dentro de los viñedos viejos de Tempranillo.

VIÑEDO

Procede de una selección de viñedos muy viejos en donde la variedad Albillo Mayor ha coexistido durante muchos años junto con las viñas de tempranillo de donde elaboramos nuestros mejores vinos. Conducción en vaso, con un máximo cuidado en las prácticas de viticultura para ser lo más respetuoso posible con la planta y el suelo, minimizando así los tratamientos sanitarios.

ELABORACION

Las parcelas son vendimiadas en su momento óptimo de madurez, tras un estricto control analítico y de cata en campo, en ese momento la uva expresa sus mejores cualidades. Vendimia manual en cajas de 15 kilos, que son enfriadas durante 24 horas hasta los 5°C y posteriormente son seleccionadas a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despalillado se hizo una maceración en frío de la uva con sus hollejos de la mitad de la producción. Posteriormente las uvas se prensaron y el mosto limpio fermentó lentamente en barricas nuevas de roble francés de 500 litros en donde realizarán el envejecimiento con sus propias lías hasta el final de su crianza.

CRIANZA

12 meses de envejecimiento entre barrica de roble francés de 500 l y depósito de hormigón.

AÑADA

El ciclo tuvo un otoño seco, con temperaturas no muy bajas para los inviernos típicos de nuestro clima, por fin en enero llegó una fuerte nevada (borrasca Filomena) y algo de lluvia que aportó una buena cantidad de agua a los suelos. Una primavera cálida y algo seca adelantó la brotación y tuvimos un crecimiento no especialmente lento de la masa foliar y aunque en abril llegaron las lluvias no tuvimos problemas con el mildiu. El resto del ciclo se caracterizó por temperaturas frescas y por debajo de la media, lo que condujo a la vid a no pasar estrés hídrico y que la madurez de los polifenoles se hiciera a un ritmo pausado y de forma extraordinaria. La vendimia comenzó en Fuentenebro con el Albillo y terminamos en Tubilla del Lago con los viñedos viejos de mas altitud. Para nosotros la 2021 es una añada realmente brillante, los vinos muestran frescura, fluidez y precisión, con una armonía y elegancia espectacular.



ANALITICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

13%

6.39 gr/l

3.3

RECONOCIMIENTOS

91 pts Robert Parker

ALBOR DE RESALTE 2021 TECHNICAL SHEET

Crafted to Shine

Exclusive and limited edition. Mixed in between old Tempranillo vines, Albillo Mayor is a local variety from Ribera del Duero DO, selected vine by vine.

VINEYARD

Selection of very old vineyards where Albillo Mayor is mixed in between Tempranillo vines which are the origin of Resalte's greatest wines. Bush vines, grown with the most advanced and careful growing techniques so as soils and vines are respected and phytosanitary treatments are minimized.

PRODUCTION

Our estates are harvested in the optimum ripeness moment, after a strict and technical analytical control and grape tastings on vineyards, a moment when grapes show their best qualities. Manual harvest using small boxes with a capacity of 15kg, then chilled down to 5°C (41°F) and finally going through a manual selection to just produce this wine with those grapes which have perfect sanitary and ripeness conditions. Once grapes are destemmed, they are macerated at low temperature with 50% of the production with grape skins. Then, grapes are smoothly pressed and the must is fermented in new 500L French oak barrels on lees.

AGING

12 months in new 500L French oak barrels and concrete tanks.

VINTAGE

Dry autumn, with moderated temperatures. Finally, a heavy snowfall took place during January (storm Filomena) and that snow resulted in great water reserves in soils. Spring was warm and lightly dry, so vines sprouted earlier. During April, rainfalls did not cause any mildew diseases. Later on that year, we had fresh temperatures,

lower than the average, so vines did not have too high hydric stress and polyphenols ripe at the right pace. Harvest started in Fuentenebro with Albillo Mayor grapes and finished in Tubilla del Lago with some ancient vineyards at high altitudes. From our perspective, 2021 is a brilliant vintage, with fresh, light and precise wines, with a harmonious and spectacular elegance.



ANALITICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

13%

6.39 gr/l

3.3

AWARDS

91 pts Robert parker