

PARAJES DE LOS VIDRIOS

D.O. VINOS DE MADRID



PARAJES DE LOS VIDRIOS ALBILLO 2018

UBICACIÓN: Madrid, Sierra de Gredos.

VARIEDAD: 100% Albillo Real.

SUPERFICIE: 1 hectárea.

PARCELAS: Cadalso de los Vidrios: Los Barrancos.

EDAD DE LAS CEPAS: 100 años.

ALTITUD: 820 metros.

SUELO: Arenoso, pobre, granítico.

VITICULTURA: Ecológica, biodinámica, respetuosa con el medio ambiente. Solo se trabaja con materias naturales como el azufre y el cobre. Laboreo con caballos.

DATOS DE LA AÑADA: 2018 ha sido una añada excelente, mucho más fresca de lo habitual, más tardía que la añada anterior, lo que aporta mayor frescura, acidez y complejidad al vino. El resultado final es un blanco mucho más serio y afinado.

VENDIMIA: 22 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular de 24 horas para la extracción de aromas primarios.

Fermentación a 14C en barricas de 300 L de Roble francés, con levadura autóctona, buscando respeto y tipicidad de la materia prima.

CRIANZA: 7 meses en barricas de roble francés de un vino.