

DOMINIO DEL PIDIO

ALBILLO



DOMINIO DEL PIDIO



DO

Ribera del Duero, España



Uvas

100% Albillo



Temperatura

10 - 12 °C



ABV

13.5%



Specs

Procedente de pequeñas parcelas de viñedos de hasta 100 años de antigüedad. Todos los vinos se crían a 18 metros bajo tierra, a una temperatura constante de 11.5 °C y 70% de humedad durante todo el año. Fermentación alcohólica en cemento y crianza en barrica de roble francés de 500 litros durante 6-8 meses sobre lías.

Empaque

Botella única 750 ml
6 ud. por caja

Producción

Edición limitada
2,880 botellas
Añada: 2021

Notas de cata

Visual: Color amarillo pajizo con matices oro.

Nariz: Aromas confitados y a melocotones en almíbar, tonos minerales y fondo calizo. Cremosidad, notas de levadura, pan y lácteos.

Boca: Vino seco debido a los taninos en barrica. Fresco, buena acidez que, junto a las sensaciones minerales, crean un conjunto muy elegante.

Maridaje

Pescados en salsas ligeras, ceviches, revueltos, quesos grasos y aves.

Premios

92 Robert Parker (2021)
90 Guía Peñín (2018)
The 30 Best of RDD (2022, México)
Los 20 favoritos RDD de los influencers (2022, México)