

# ERMITA DEL CONDE



## ALBILLO MAYOR



*En el límite noreste del Valle del Duero todavía subsisten viejas viñas de Albillo Mayor. Nuestro compromiso es mantener el cultivo de esta uva en peligro de extinción, que lleva cultivándose en la zona desde tiempos del Imperio Romano.*



**VARIEDAD** Albillo mayor 100%, variedad exclusiva de las zonas altas del Valle del Duero.

**VIÑEDO** Viñas viejas que sobrepasan los 100 años de edad, el vino proviene de los diferentes parajes en los que se encuentran los viñedos principalmente los de La pilara y Camino de alcoba, son suelos de diferente naturaleza con predominio de caliza arena y canto rodado, con orientación norte principalmente y situados alrededor de los 972 metros de altitud, cultivados en viejos vasos donde las variedades aparecen mezcladas y con rendimientos muy bajos, alrededor de los 1500 kg/ha.

**ELABORACIÓN** Las uvas en cajas, se introducen en la cámara durante 12 horas a 4°C, Se realiza una selección de racimos y se introducen en la prensa donde obtenemos el mosto, que posteriormente decanta durante 24 horas a 10°C, posteriormente las levaduras indígenas de los viñedos realizan la fermentación en depósito de inoxidable y fudre de roble francés.

**CRianza** Se realiza una crianza mixta; en barricas borgeña de primer y segundo uso, fudre de roble francés y depósito de acero inoxidable durante un mínimo de 12 meses en contacto con las propias lías de la fermentación.

**CATA** Color amarillo pajizo, con ribete verdoso, buena intensidad frutas de pepita, flores blancas y un fondo especiado y mineral, en boca es fresco y equilibrado con amplias sensaciones táctiles en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso conjugado con la vainilla y tostados de la madera.