



Alumbro Apedreado 2017

Castas: Este año el clima nos castigó con heladas primaverales, una extrema sequía y granizo de verano. Por ello tuvimos que adelantar esta vendimia golpeada al día siguiente del pedrisco a finales de agosto. Después para aportar un poco de madurez añadimos una pequeña porción de Moscatel de grano menudo y Albillo real en óptimas condiciones. Las uvas del primer encubado eran Godello, Palomino, Verdeja y Chasselas Doré.

Año plantación del viñedo: 1974

Suelo: Canto rodado y arena sobre fondo arcilloso. **Altura sobre el nivel del mar:** 800-900

Método de vinificación: Estrujado y prensado sin maceración de la uva golpeada. No desfangado. A la semana se incorporan las uvas sanas previamente prensadas. A los 15 días siguientes trasiego de limpieza. Al mes y medio siguiente embotella sin filtrar tras haber completado la fermentación libremente.

Notas de cata: Aún por definir. Final amargoso y elegante. **Temperatura recomendada:** Aún por definir.

Alcohol: 13% VOL. **So2 total:** 3mg/l **Acidez total:** 5,65 g/L **PH:** 3,63 **Acidez volátil:** 0,62g/L **Azúcar:** 0,67g/L

Nº de Botellas: 1200 unidades de 75 cl. Numeradas.

Certificaciones: Viñas de secano certificadas y sin certificar cultivadas en ecológico. Marco tradicional. Vino sin certificar al tratarse de agrupación.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**