

# MERALDIS

VINIFICACIÓN INTEGRAL  
ALBILLO 2018

*Meraldís, inspirado en la esmeralda; joya preciosa considerada la reina de las gemas. Su terminación brillante y refinada se refleja en este vino emocionante, sofisticado y hedonista.*

*Con este vino hemos querido elaborar un gran vino blanco, buscando la máxima expresión de la variedad "Albillo Mayor" proveniente de viñedos viejos del Duero, haciendo una vinificación integral con la mínima intervención posible, dejando que la naturaleza haga su labor para conseguir un vino especial, untuoso, elegante y muy largo.*

- **Vino blanco con vinificación integral en roble francés.**
- **Variedad: Albillo Mayor**

## La añada 2018:

Un invierno largo y frío, con abundantes precipitaciones tanto en forma de nieve como en forma de agua, que propició una gran acumulación en las reservas de agua durante el invierno y la primavera, para compensar el verano seco que hubo durante esta añada. Las temperaturas fueron las habituales en la zona, aunque con un final de primavera más fresco de lo normal.

## Los viñedos:

Viñedos viejos, en vaso, de los términos de Anguix y La Aguilera, procedentes de suelos franco-arcillosos y arenosos, con bajos rendimientos de producción.

## Elaboración:

Criomaceración de la uva en cámaras frigoríficas al llegar a la bodega, prensado directo sin despalillar con muy baja extracción y maceración con borras del mosto durante 3 días. Vinificación integral con uso de levadura indígena propia de la uva.

## Vinificación:

Más de 18 meses en roble francés con dos vinos de uso, donde el vino hace la fermentación alcohólica y maloláctica.

## Cata:

Hermoso color amarillo dorado, limpio y brillante. Nariz de intensidad media, con recuerdos a flor blanca y fruta de hueso (albaricoque, melocotón), heno fresco y tonos cítricos, junto a alguna nota especiada y balsámica aportada por el contacto con la madera.

En boca es amplio y aterciopelado, cremoso, glicérico, redondo. Estupenda acidez que refresca la boca. Seco, con notas de especias. Gran equilibrio fruta-madera. Final largo con ciertos toques minerales, persistente, muy elegante, con recuerdos de esas frutas de hueso y minerales y una frescura que anima a dar otro sorbo.

Vino sin filtrar. Recomendamos decantar y no servir demasiado frío.

Contiene sulfitos.

