

FICHA TÉCNICA ALBOR DE RESALTE 2022

Creado para brillar

Un vino de producción muy limitada. Selección cepa a cepa de la variedad autóctona de Albillo Mayor dentro de los viñedos viejos de Tempranillo.

VIÑEDO

Procede de una selección de viñedos muy viejos en donde la variedad Albillo Mayor ha coexistido durante muchos años junto con las viñas de tempranillo de donde elaboramos nuestros mejores vinos. Conducción en vaso, con un máximo cuidado en las prácticas de viticultura para ser lo más respetuoso posible con la planta y el suelo, minimizando así los tratamientos sanitarios.

ELABORACION

Las parcelas son vendimiadas en su momento óptimo de madurez, tras un estricto control analítico y de cata en campo, en ese momento la uva expresa sus mejores cualidades. Vendimia manual en cajas de 15 kilos, que son enfriadas durante 24 horas hasta los 5°C y posteriormente son seleccionadas a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despalillado se hizo una maceración en frío de la uva con sus hollejos de la mitad de la producción. Posteriormente las uvas se prensaron y el mosto limpio fermentó lentamente en barricas nuevas de roble francés de 500 litros en donde realizarán el envejecimiento con sus propias lías hasta el final de su crianza.

CRIANZA

12 meses de envejecimiento entre barrica de roble francés de 500 l y depósito de hormigón.

AÑADA

Invierno no muy frío y seco que acumuló la falta de agua de la añada anterior. Solo unas pocas lluvias en primavera hicieron acto de presencia antes de que el ciclo comenzara con un buen adelanto debido a la subida intensa de las temperaturas. Tuvimos una primavera con varias olas de calor lo que hizo que en algunas parcelas la flor no cuajara en abundancia, hasta ese momento los viñedos toleraron con resiliencia la sequía. Más tarde el verano fue igualmente seco e intenso, lo que provocó un importante adelanto de la fecha de vendimia, la cual dio comienzo el 15 de Septiembre. De nuevo nuestra apuesta por viñedos en vaso y un buen manejo del área foliar nos ayudó a buscar un equilibrio dentro de una añada de grandes desafíos.

ANALÍTICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH
	13.5 %	5.5 gr/l	3.3

RECONOCIMIENTOS
92 pts James Suckling
Medalla de Oro VINUM

ALBOR DE RESALTE 2022 TECHNICAL SHEET

Crafted to Shine

Exclusive and limited edition. Mixed in between old Tempranillo vines, Albillo Mayor is a local variety from Ribera del Duero DO, selected vine by vine.

VINEYARD

Selection of very old vineyards where Albillo Mayor is mixed in between Tempranillo vines which are the origin of Resalte's greatest wines. Bush vines, grown with the most advanced and careful growing techniques so as soils and vines are respected and phytosanitary treatments are minimized.

PRODUCTION

Our estates are harvested in the optimum ripeness moment, after a strict and technical analytical control and grape tastings on vineyards, a moment when grapes show their best qualities. Manual harvest using small boxes with a capacity of 15kg, then chilled down to 5°C (41°F) and finally going through a manual selection to just produce this wine with those grapes which have perfect sanitary and ripeness conditions. Once grapes are destemmed, they are macerated at low temperature with 50% of the production with grape skins. Then, grapes are smoothly pressed and the must is fermented in new 500L French oak barrels on lees.

AGING

12 months in new 500L French oak barrels and concrete tanks.

VINTAGE

A not very cold and quite dry winter accumulated the lack of water from the previous year. Only a few rains in spring made an appearance before the cycle began with a good advancement, due to the intense rise in temperatures. Spring had several heatwaves, which caused the flowers in some plots to not set abundantly. Up to that point, the vineyards resiliently tolerated the drought. Later, the summer was equally dry and intense, leading to a significant advancement of the harvest date, which began on September 15th. Once again, our commitment to head-pruned vineyards and careful management of the canopy helped us seek balance within a vintage full of challenges.

ANALITICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

13.5%

5.5 gr/l

3.3

AWARDS

92 pts James Suckling
Gold Medal VINUM