

FICHA TÉCNICA ALBOR DE RESALTE 2024

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.

AÑADA

Después de varios años de sequía el otoño-invierno 2023/2024 fue generoso en lluvias y de temperaturas suaves, lo que generó un adelanto de al menos dos semanas en la brotación. La primavera estuvo marcada por episodios de fuertes tormentas de granizo que afectaron a algunos de los viñedos en algunos pueblos y de una fuerte helada que mermó

considerablemente la producción, aumentando con ello la concentración en las uvas. Por esta razón nuestras elaboraciones se plantearon buscando la máxima frescura y equilibrio, adelantando la fecha de vendimia, bajando las temperaturas de fermentación y realizando una extracción muy suave de los taninos. La vendimia comenzó el 20 de septiembre con la Albillo y terminó el 5 de Octubre con el Tempranillo de las parcelas de zonas más frescas. Los vinos en general presentan un tanino fino y suave, con bocas amplias, frescas y sabrosas, una gran añada.

ANALÍTICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

13 %

5.89 gr/l

3.2



ALBOR DE RESALTE 2024 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

VINTAGE

After years of drought, autumn and winter season in 2023/2024 were generous in terms of rains and mild temperatures. This caused an early bud burst with a minimum of two-week advance. Spring had episodes of strong hailstorms which affected some of our vineyards in some villages. There was also a strong frost which decreased considerably the production, thus, increasing the grape concentration. For this reason, our elaborations were defined by the search of freshness and balance, by moving the harvest forward, lowering the fermentation temperatures and extracting the tannins

very gently. The harvest started on the 20th of September with the collection of Albillo and it finished on the 5th of October with Tempranillo from the coolest vineyards. The wines show fine and smooth tannins. In mouth it feels full-bodied, fresh and flavorful. A great vintage.



ANALITICA

ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL

pH

13 %

5.8 gr/l

3.2