



D.O. Ribera del Duero



Uva 100% Albillo Mayor



La Horra, Burgos (Castilla y León)



Viñedos de más de 50 años



Vino Blanco



13,5% alcohol



Botella de 0,75 l

## PREMIOS / PUNTUACIONES



#2 Mejor Vino Blanco  
Premios Verema 2025

## ELABORACIÓN

Blanco elaborado con uva Albillo Mayor 100%, en D.O. Ribera del Duero, procedente de viñedos plantados en vaso y cosechados con vendimia manual. En bodega, se realiza maceración en frío durante 12 horas a 10 °C, con prensado suave. El mosto fermenta a temperatura controlada (-15 °C) y el vino completa una crianza de 3 meses sobre finas lías, buscando volumen, textura y complejidad, sin perder definición aromática. Una pequeña parte de la producción pasa por barrica de roble francés. Se embotella en botellas Magnum de 1,5 l.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo, limpio y brillante. Nariz expresiva, donde a lo floral y a la sutil mineralidad se suman matices de fruta de hueso (pera) y un perfil herbáceo fino (hinojo, tomillo), con recuerdos cremosos/especiados asociados al trabajo con lías. En boca, es estructurado y largo, de paso amplio y glicérico, con acidez equilibrada, sensación de volumen y un final elegante. Gracias a su menor proporción de oxígeno respecto al volumen de vino, el formato Magnum favorece una evolución más lenta y equilibrada que en la botella estándar de 0,75 l.

## MARIDAJE

Vino muy gastronómico y versátil en mesa. Especialmente indicado para mariscos, pescados blancos y carnes blancas, donde su estructura y frescura acompañan sin tapar. También encaja muy bien con ensaladas y entrantes cremosos, dado que su crianza sobre lías ayuda a abrazar texturas. Servicio recomendado: entre 8–10 °C.

# Albillo Mayor Magnum



*Un blanco seco con cuerpo, que combina flor blanca y fruta de hueso con un sutil fondo mineral y una frescura bien integrada.*