



CANTOCUERDAS. ALBILLO



VARIEDAD: 100% albillo real.

CONCEPTO: Vino varietal.

VIÑEDO: Tres parcelas de albillo de unos 90 años de edad, entre 715 y 740 m de altitud, rodeadas de bosque mediterráneo. Suelo poco profundo de granito oscuro compacto, rico en cuarzo.

ELABORACIÓN: Maceración prefermentativa durante 36 horas en camión frigorífico. Maceración con las pieles durante 36 horas. Fermentaciones a baja temperatura. Permanencia de las lías de fermentación durante todo el proceso de crianza, sin *batonage*. Una de las tres parcelas fermenta como un tinto, con pieles y raspón durante 50 días.

CRIANZA: 11 meses en barrica de roble francés de 500 l.

PRODUCCIÓN: 1.500 botellas.