

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



SUGERENCIA

Estofado de ave, marmitaco y sushi.

MIUT MIMO IDENTIDAD UVA TIERRA EL JABONERO

Paraje: Pago de Benavente, Sierra de Montilla

Suelos: albarizas de antehojuela de naturaleza cretácea.

Viticultura: laboreo superficial del suelo. Abonado orgánico tras la vendimia. Poda tradicional en vaso y poda en verde buscando el respeto de estas cepas octogenarias y su equilibrio. Manejo ecológico

Variedad: Pedro Ximénez

Fecha de vendimia: 13 y 14 de agosto 2021

Elaboración: Fermentación en ánforas de terracota y barricas de roble francés. Crianza sobre lías finas con batonnage durante 12 meses.

Número de botellas elaboradas: 4.423

D.O.P. Montilla-Moriles

AÑADA	GRADO ALC.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
2021	14,5 % Vol.	75cl	8-9°C

NOTA DE CATA

A la vista dorado. En nariz destacan notas de membrillo y miel. En boca verticalidad y persistencia, con un retrogusto que nos devuelve mineralidad y recuerdos a fruta de hueso.

El otoño de 2020 fue cálido y muy seco, tan solo tuvimos 95 mm. Seguido de un invierno con temperaturas suaves y también bastante seco. La primavera empezó cálida, a finales de marzo ya contábamos con temperaturas máximas de 28 grados, lo que hizo que la brotación fuera bastante precoz, al igual que en 2020. La primavera continuó con temperaturas altas para la época, ya en mayo se registraron máximas de 35 grados y también fue una estación seca. Los meses de junio y julio fueron calurosos, pero no llegamos a tener ola de calor, por lo que la maduración iba relativamente bien, aunque con una vegetación y carga pequeñas en viñedo. Del 13 al 16 de agosto hubo una ola de calor en plena maduración que hizo que tuviéramos que vendimiar muy rápido todas las parcelas.

En general fue un ciclo muy seco y cálido. En el caso de viñedos con sistema radicular bien instaurado y una carga equilibrada, la maduración fue progresiva y el fruto se concentró algo más de lo normal debido al golpe de calor de agosto.