

BODEGAS TORO ALBALÁ

DESDE 1922



ELABORADO POR
BODEGAS TORO ALBALÁ
MIUT
MIMO IDENTIDAD UVA TIERRA
EL QUEJIGAL

Paraje: Paraje Sierra de Montilla. Cerro Macho.

Suelos: arcillo calcáreo con gran presencia de roca madre (tosca cerrada).

Viticultura: Laboreo superficial del suelo. Labores manuales de poda en vaso, poda enverde y despunte.

Variedad: Pedro Ximénez.

Fecha de vendimia: 26 y 27 agosto 2020

Elaboración: fermentación en ánforas de terracota y barricas de roble francés durante 12 meses

Número de botellas elaboradas: 1.818

D.O.P. Montilla-Moriles

AÑADA	GRADO ALC. 13% Vol.	CAPACIDAD	T° DE SERVICIO
2021		75cl	8-9°C

SUGERENCIA

Conchas a la plancha como vieiras o navajas. Pescados como el rape orodaballo.

NOTA DE CATA

A la vista dorado. En nariz notas de fruta de hueso y orejones, hierbas aromáticas secas y recuerdos cítricos. En boca tiene una acidez equilibrada, de paso vertical y alta persistencia, con retrogusto mineral.

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.