

# LA CABRA Y EL MONTE

ALBILLO MAYOR

# V'S DE GUMIEL



Ideal con pescados. También se adapta muy bien a las carnes blancas y a especialidades asiáticas populares como el 'sushi'.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
**DUERO**



8°C.

**VISTA** Color pajizo, con reflejos verdosos.

**NARIZ** En nariz muy intenso, aromático. Encontramos toques a flores blancas, cítricos, anís, ligero toque dulzón, entremezclándose con los tonos de hinojo.

**BOCA** En boca es fresco, equilibrado, untuoso y fino. Con una ligera acidez agradable.. Deja un paso por boca largo, con una retronasal muy herbácea.



Albillo mayor.



6 meses en fudre de 3000 L.



Viñedos DE 50 años.



Agricultura ecológica



**ELABORACIÓN:** ① Vendimia manual en cajas pequeñas ② Cuando llegan a bodegas las uvas son seleccionadas y sometidas a un despalillado suave ③ Se realiza una criomaceración durante 48-72 horas. ④ Fermentación con levadura autóctona a una temperatura controlada de 16 °C. ⑤ crianza de 6 meses en fudres de roble francés de 3000L. ⑥ Estabilización natural mediante frio y filtrado previo al embotellado.