

EL SECRETO DE MARÍA ALBILLO MAYOR 2024



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET



VIÑEDO

Entre las cepas de Tinta del País en los viejos viñedos de La Horra, las viñas de Albillo Mayor destacan como un tesoro oculto, reflejo de un pasado de convivencia entre variedades blancas y tintas.

Con más de 70 vendimias, estas viñas de bajo rendimiento ofrecen un fruto único, donde los aromas de la variedad se fusionan con el *terroir*.

Cuidamos estos viñedos históricos con respeto por quienes los preservaron y con el compromiso de legarlos a las futuras generaciones.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Seleccionamos 1.500 kilos de los mejores racimos, que, tras un suave estrujado, dejaron el mosto en contacto con los hollejos durante 12 horas. Solo 675 litros de mosto flor fueron llevados a fermentar en barricas de roble francés.

La fermentación y crianza posterior de 9 meses se realizaron en tres barricas de roble francés, con batonnages semanales para mantener las lías en suspensión.

El resultado es un vino de complejidad impresionante, lleno de matices, denso y con volumen, pero a la vez fresco, donde la Albillo Mayor transmite la esencia viva del clima y los paisajes de la Ribera del Duero.

NOTA DE CATA

Visual: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz: Fresco y expresivo, con aromas florales, minerales y tostados, junto a notas especiadas como canela, vainilla, clavo y un toque de miel de eucalipto.

En boca: Carnoso, elegante y sedoso, con buena estructura y una acidez integrada que aporta frescura, dejando un final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados nobles al horno o a la plancha, mariscos de textura carnosa, arroces melosos y platos elaborados con setas. Su volumen y complejidad lo hacen también un excelente compañero de carnes blancas asadas, guisos suaves y quesos semicurados, realzando tanto preparaciones delicadas como propuestas gastronómicas más estructuradas.



RECONOCIMIENTOS

- *El Secreto de María 2022 Albillo*

Medalla de oro en Guía Wine Up!

90 puntos James Suckling

Medalla de plata en Concours Mondial de Bruxelles





DOMINIO DE MONTELAHORRA

Ctra Burgos · La Horra (Burgos)

947 542 057

info@montelahorra.com

