



## Placer joven y fresco.



### COSECHA

Comenzó con una meteorología muy favorable y un magnífico desarrollo vegetativo y sanitario hasta el enero, vaticinando una cosecha de gran calidad. La adversa climatología que acompañó la vendimia nos exigió realizar un intenso trabajo previo en nuestros viñedos (deshojados, aclareo de racimos,...) para favorecer el correcto desarrollo y maduración de las uvas. Gracias a una estricta selección, vendimiamos manualmente los racimos en muy buenas condiciones sanitarias para elaborar nuestros vinos.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

100% Tempranillo procedente de nuestras fincas Mayorita, Rebollar, Bardal y parcelas seleccionadas de El Palo en Rodezno y Alto del Rey en Labastida. Son viñedos situados a 500-600 metros sobre el nivel del mar, plantados en terrenos arcillo-calcareos hace más de 40 años.

Tras su minuciosa selección de la uva durante la vendimia, depositamos los racimos en cajas que inmediatamente transportamos a la bodega en camiones refrigerados a una temperatura de 14°C. Aplicamos el modelo bordelés de despallado, estrujado y encubado en depósitos donde las uvas realizaron la fermentación alcohólica y maloláctica. Posteriormente, el vino inició su crianza de dos años en barricas de roble americano de fabricación propia: el primero en roble nuevo y el segundo en roble de una edad media de 3 años. Realizamos cuatro trasiegos manuales a la luz de la vela. Embotellado en junio 2017.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Cont. Alcohol    | pH          |
| <b>13,5% Vol</b> | <b>3,61</b> |
| Acidez Total     | IPT         |
| <b>5,10 g/l</b>  | <b>58</b>   |

### MARIDAJE

Viña Alberdi sobresale por su versatilidad gastronómica. Idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resulta perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.

### NOTAS DE CATA

Color granate de capa media e intenso borde rosado. Alta intensidad aromática, con predominio de los frutos maduros: frambuesa, cereza roja, fresas silvestres y grosellas rojas con un fondo balsámico de vainilla, caramelo tostado, galleta inglesa, café y mentas dulces. En boca, buena acidez, frescura y equilibrio con taninos suaves y amables. En el retrogusto persiste la armonía aromática y el recuerdo de las frutas rojas en mermelada, ciruela pasa, café, vainilla y caramelo.