

# ÁCRATA Albillo Blanco



## Las Cuatro Estaciones Primavera

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Blanco de alta gama.  
**CRIANZA:** Bajo lías durante 15 meses, en barrica francesa.  
**AÑADA:** 2014  
**PAÍS:** España.  
**LOCALIZACIÓN:** Adrada de Haza (Burgos).  
**REGIÓN VITIVINÍCOLA:** Ribera del Duero.  
**BODEGA PRODUCTORA:** Adrada Ecológica S.L.  
**TIPO DE PRODUCCIÓN:** Ecológica (sin certificación).  
**PRODUCCIÓN:** 3.800 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,31  
**GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO:** 14 % vol.  
**ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE:** 19 mg/l.  
**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 5,32 g/l.  
**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,55 g/l.

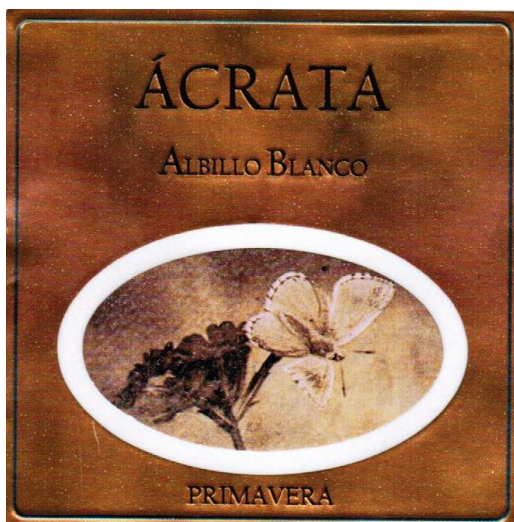
### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Color amarillo claro brillante con reflejos a paja dorada, cristalino, limpio. Glicérico, gruesas gotas resbalan al agitar la copa.

**NARIZ:** Es un vino muy agradable, refrescante incluso. Intenso de aroma, potente, con raza. Carácter primario floral de tilo con recuerdos a rosa. La crianza nos regala unas pinceladas de miel.

**BOCA:** Bien estructurado, equilibrado, redondo, intenso, con fuerza, acidez fresca y goloso. Una sorpresa muy agradable para el paladar.

# ÁCRATA Albillo Blanco



Vino de la Tierra de Castilla y León

## ÁCRATA Albillo y Pirulés Blanco 2014

*Este vino ÁCRATA blanco 2014 nace de las variedades de uva blanca Albillo y Pirulés, variedades casi olvidadas destinadas a desaparecer en nuestra zona, debido a que no se ajustan a los cánones y gustos convencionales.*

*ÁCRATA blanco transmite todo un potencial de sensaciones, donde predomina su complejidad aromática, sus notas florales y su envoltura persistente.*

*De este vino se han elaborado 3.800 botellas.*

*Desfangado natural y fermentación alcohólica en bodega francesa.*

*Crianza bajo lías durante 15 meses en bodega francesa.*

Embotellado por Adrada Ecológica SL  
Adrada de Aza - Burgos - España  
Product of Spain  
R.E. 8181/BU

Contiene Sulfitos - Contains Sulphites - Enthält Sulfit

75 cl. 8 437005 746145 14% Vol.

## ELABORACIÓN

**TIPO DE FERMENTACIÓN:** Espontánea, sin levaduras artificiales.

**FERMENTACIÓN ALCOHOLICA:** 4 meses en bodega de roble francés, a una temperatura de 10º C. Desfangado natural y batonage.

**CLARIFICACIÓN:** Sin clarificación.

**CORRECCIONES:** No corregimos el vino con ningún producto añadido.

**CONSERVACIÓN:** Anhídrido sulfuroso (ver cuadro de análisis químico).

**PERMANENCIA EN BARRICA:** 15 meses en bodega de roble francés.

**TIPO DE BARRICA:** Bodega de roble francés con una capacidad de 225 L.

**EDAD DE LAS BARRICAS:** 3º año.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Enero 2016.

## VITICULTURA

**TIPO DE CULTIVO:** Ecológico.

**VARIEDAD DE UVA:** Albillo blanco 45 %, Pirulés 45 %, Otras 10 %.

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** 70 – 120 años.

**FORMACIÓN DEL VIÑEDO:** en vaso.

**SUPERFICIE DE VIÑEDO:** 3 Hectáreas.

**PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA:** 2.000 kg/Ha.

**TERRUÑO:** Suelos silíceos, profundos con textura franco arenosa.

**ALTITUD:** 900 – 1.000 metros sobre el nivel del mar.

**CLIMA:** Continental – mediterráneo con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día – noche muy acusados.

**PLUVIOMETRÍA ANUAL 2014:** 487 l/m<sup>2</sup>

**VENDIMIA:** Se vendimia en el mes de octubre, en caja de 15 kg con una minuciosa selección de la uva.

## PRESENTACIÓN

**ETIQUETA FRONTAL:** Metal con relieve en seco. Multicolor.

**ETIQUETA POSTERIOR:** Papel estucado 80 gr. Permanente.

**CÓDIGO EAN:** 8437005746145

**CORCHO:** Natural. Medidas: 48 mm x 24 mm

**BOTELLA:** Borgoña Óptima de 75 cl. Altura: 296 mm. Diámetro: 803 mm. Peso: 395 g. Color: musgo.

**CAJA PRESENTACIÓN:** Caja cartón tumbada de 6 botellas de 75 cl.