

# UNANIMOUS

*Santa Cruz*  
BLANCO DE GUARDA

2019

## TERROIR

LOCALIZACIÓN	Procede de una tediosa vendimia en muchas micro-parcelas situadas dentro de la Ribera del Duero Burgalesa (Sta. Cruz de la Salceda, Fuentecén, Gumiel, etc...) Las cepas de Albillo Mayor se encuentran normalmente en viñedos viejos, dispersas entre otras de variedades tintas lo que obliga a recorrer viñedos para encontrarlas.
VARIEDAD	Se elabora únicamente con uvas de la variedad Albillo Mayor.
ALTITUD	Los viñedos varían entre los 880 y 912 metros que son las altitudes a las que antiguamente se plantaban las vides por estar protegidas de las heladas y tener mejores índices de maduración.
TIPO DE FORMACIÓN Y EDAD	El Albillo Mayor era una variedad despreciada y por ello se arrancó masivamente durante décadas. Hoy podemos encontrarlo únicamente dispersa en viñedos viejos con más de 50 años y con formación en vaso.
SUELOS	Hay cierta heterogeneidad entre parcelas, pero sí podemos encontrar normalmente una base profunda de arcilla, y en la superficie, suelos franco-arenosos provocados por escorrentías, o suelos con mucho canto rodado.
AÑO CLIMÁTICO 2019	El invierno seco y algunas nevadas caracterizaron el inicio de ciclo. La brotación se produjo el 30 de abril, mes en el que llegaron las lluvias. Por su parte, mayo trajo heladas importantes (días 4 y 6) y frío intenso en plena primavera, que provocó que viñedo tuviese un ciclo evolutivo largo y lento. El verano caluroso acompañado de gran vitalidad de la planta, influyó para que los vinos de la añada 2019 conservaran una intensidad más que evidente y a la vez un fino equilibrio. Integral térmica entre 1220°-1250°, pluviometría: entre 3621-3821, producción: sobre los 2.100Kg/Ha

## ELABORACIÓN

VENDIMIA	Se realiza en cajas de 15 KG intentando no vendimiar en días calurosos ni en las horas centrales del día para recepcionar la uva lo más fría posible. La uva se enfría antes de pasar al proceso de elaboración.
PROCESO EN BODEGA	Ligero prensado sin raspón y paso inmediato a barrica del 65% de la producción, apartando el 35% restante en depósitos de inox. En este esquema, realizamos fermentación alcohólica, y guardamos en barrica sobre lías. Mezclamos antes de embotellar.
CRIANZA	Se usan barricas de Sylvain especiales para blancos con diferentes tostados y grano extra fino durante 11 meses. En este caso todas las barricas son nuevas.

## CATA

VISTA	Tono amarillo pajizo muy ténue. Limpio y brillante.
AROMA	Destacan aromas frutales con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad Albillo, con un fondo cremoso. Se percibe buena acidez e intensidad.
BOCA	Graso, complejo y fresco. Buena intensidad y final amargo agradable y muy típico de la variedad.

## DATOS TÉCNICOS

PH	Grado	Az. red
3,1	13,2%	0,8g/l

## PREMIOS

2019 C.R.D.O Ribera del Duero	Escogido entre los 7 mejores y más representativos monovarietales Albillo Mayor de la Ribera del Duero.
-------------------------------	---



Producción limitada a:  
2.200 botellas



TRESPIEDRAS  
FUENTECÉN

# UNANIMOUS

*Santa Cruz*  
BLANCO DE GUARDA

2019

## TERROIR

**LOCATION** It comes from a tedious harvest in many micro-plots located within the Ribera del Duero Burgalesa (Sta. Cruz de la Salceda, Fuentecén, Gumiél, etc ...). Albillo Mayor vines are normally found in old vineyards, scattered among others. of red varieties, which makes it necessary to visit vineyards to find them.

**VARIETY** It is made only with grapes of the Albillo Mayor variety.

**ALTITUDE** Altitude varies between 830 and 912 meters over sea level. This slows down the grapes ripening process, which in turn increases the production of flavour compounds in the skin.

**AGE AND FORMATION** The Albillo Mayor was a despised variety and for this reason it was ripped off en masse for decades. Today we can find it only scattered in old vineyards with more than 50 years and with glass formation.

**SOILS** There is a level of heterogeneity, a solid clay foundation but a sandy surface, product of raindrop and temporary floods due to the heavy storms of the area.

**CLIMATIC YEAR 2019** Dry winter and some snowfalls characterized the beginning of the cycle. Sprouting took place on April 30, the month in which the rains arrived. For its part, May brought significant frosts (days 4 and 6) and intense cold in the middle of spring, which caused the vineyard to have a long and slow evolutionary cycle. The hot summer accompanied by great vitality of the plant, influenced so that the wines of the 2019 vintage conserve an intensity that is more than evident and at the same time a fine balance. Thermal integral between 1220°-1250°, rainfall: between 362l-382l, production: over 2,100Kg / Ha.

## WINEMAKING

**HARVEST** It is done in boxes of 15 KG trying not to harvest on hot days or in the central hours of the day to receive the grapes as cold as possible. The grape is cooled before going to the production process.

**WINERY PROCESS** Light pressing without scrape and immediate passage to barrel of 65% of the production, setting aside the remaining 35% in stainless steel tanks. In this scheme, we carry out alcoholic fermentation, and we store in barrels on lees. We mix before bottling.

**AGING** Special Sylvain barrels are used for whites with different toasts and extra fine grain for 11 months. In this case all the barrels are new.

## WINE

**APPEARANCE** Very faint straw yellow tone. Clean and bright.

**NOSE** Fruit aromas stand out with a background of pineapple and grapefruit, original of the Albillo variety, with a creamy background. Good acidity and intensity.

**PALATE** Elegant, complex and fresh. Good intensity and a pleasant bitter finish, very typical of the variety.

### TECHNICAL DATA

PH      Alcohol      Az. red

3,1

13,2%

0,8g/l

## AWARDS

2019 C.R.D.O Ribera del Duero Chosen among the 7 best and most representative monovarietals Albillo Mayor made in Ribera del Duero.



Production limited to:  
2,200 bottles