



Neo

Albillo Mayor

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

COSECHA
2019

CALIFICACIÓN
Excelente.

VARIEDAD
Albillo Mayor 100 %

TIPO DE VIÑEDO
Viñedos de 50-60 años de Aranda de Duero, Zuzones y Castrillo de la Vega.

CONDUCCIÓN
Plantadas en vaso.

VENDIMIA
Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la primera quincena de octubre.

MACERACIÓN
2 días con piel de uva en depósitos de acero inoxidable de 5.000 kg.

Fermentación controlada con duchas a 16°C para una mayor extracción de color y aroma.

ENVEJECIMIENTO
Sobre lías en depósitos de acero inoxidable de 5.000 kg.

GRADUACIÓN
12,5 %

FILTRADO Y CLARIFICADO
Ligeros procesos de filtrado y clarificado. Esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

ENÓLOGO
Julio César Conde



Neo

Albillo Mayor

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

CELLAR LOCATION

Ctra. N122 Km. 274,5 Castrillo de la Vega-Burgos.

VINTAGE

2019

QUALIFICATION

Excellent.

VARIETY

Albillo Mayor 100 %

TYPE OF VINEYARD

Grapes purchased from Aranda de Duero, Zuzones and Castrillo de la Vega vineyards, from estates 50-60 years old.

TYPE OF SOIL

Sandy Clay and Clay Loam.

TRAINING METHOD

Trained according to the traditional goblet method.

GRAPE HARVEST

By hand in 16 kg cases in the first half of October, transported to the cellar in 3000 kg trailer-loads.

MACERATION

2 days with skin grapes in stainless steel tanks of 5,000 kg.

Controlled fermentation with water showers at 16°C for greater extraction of color and aroma.

AGEING

Ageing on lees in Inox tanks of 5,000 kg.

ALCOHOL CONTENT

12,5 %

FILTERING OR CLARIFYING

Very light process of filtering or clarifying which can give rise to slight precipitations at a later date.

HEAD OENOLOGIST

Julio César Conde