

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Vino de Pueblo

ALBIKER

‘ ‘ *La Tradicional Maceración Carbónica* ’ ’

Enólogos: Alberto e Iker Martínez Pangua.

Variedades: 97% Tempranillo y 3% Viura **Producción:** 95.000 Botellas.

“LOS PRIMEROS VINOS DE LA HISTORIA FUERON ELABORADOS ALMACENANDO UVA ENTERA (SIN DESPALILLAR) EN DEPÓSITOS, PROVOCANDO ASÍ UNA FERMENTACIÓN INTRACELULAR. A DÍA DE HOY, ALBIKER MANTIENE ESA MISMA ESENCIA, LA MACERACIÓN CARBÓNICA.”

PARCELAS

Viñedos ubicados en Baños de Ebro y Elciego con edades de entre 20 y 50 años y con sistema de conducción en vaso. Cultivados de forma respetuosa con el medio ambiente, tratando el suelo como un organismo vivo y con una dedicación continúa para asegurar la mejor calidad.

ELABORACIÓN

Hacemos una vendimia manual, y encubamos la uva entera (sin despalillar) por gravedad en lagares de hormigón.

El mosto comienza una fermentación espontánea y crea una atmosfera de CO₂, lo que provoca que el resto de uvas empiece una fermentación intracelular (dentro de la uva), generándose así los aromas característicos de la maceración carbónica.

Finalmente, realizamos el pisado tradicional, del que únicamente seleccionaremos la mejor fracción del lagar, el corazón.

CATA

Aspecto limpio y brillante, con intenso color rojo cereza en el corazón, recubierto de tonos violetas que denotan su juventud.

Es un vino expresivo, con elegantes aromas frutales (fresa, frambuesa, plátano) y un armonioso toque floral.

Al paladar es sabroso, bien equilibrado, con excelente cuerpo, un agradable paso de boca y un final prolongado.

Tº de servicio recomendada: 12-14°C

Copa recomendada: Riedel veritas shiraz new world (o similar)

