

VEGA TOLOSA

Albilla 2023

Vino blanco fermentado en barricas
Vegano y ecológico
D.O.P. Manchuela
Vino de finca, vino de autor

La variedad de uva Albilla es autóctona y minoritaria en la zona de Manchuela. Se encuentra en un viñedo familiar de la finca "Tamarosa".

Edición limitada 1,870 botellas

Descripción

La uva Albilla de Manchuela creció hace muchos años camuflada entre los viñedos centenarios de bobal para dar esa suavidad a los vinos tintos, como se hacía antiguamente. Se trata de una variedad blanca, minoritaria y autóctona de nuestra zona.

A partir de las cepas con más de 100 años, multiplicamos sus yemas en un vivero y pudimos realizar una nueva plantación y, con ello, obtener un viñedo de Albilla 100%.

Madura muy temprano, ofreciendo racimos y bayas muy pequeñas, con fina y delicada piel que, al madurar, se va volviendo dorada, por lo que se conoce también como Albillo Dorado.

Cuidado excepcional en el viñedo para obtener un vino especial con una vendimia manual. Tras una selección de la uva, la fermentación se realiza con levaduras autóctonas en barricas nuevas de roble francés de 500 litros durante 4 meses. Al final, se trasiega a un fudre de roble francés de 2500 litros durante 6 meses, realizando batonage sobre sus lías finas.

Con una correcta evolución en botella, la añada 2023 sale al mercado.



Alcohol
13%



Fermentación
25 días



Botella
75 cl



Corcho

Diam 5

Cápsula

Lacre

Botella

Borgoña

Capacidad de botella

75 cl

Capacidad de caja

6 botellas



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VEGA TOLOSA

Polígono Industrial, Calle B nº11

Casas-Ibañez 02200 Albacete, Spain

+34 602 601 744 Javier Gómez

www.vegatolosa.com

