

GRANDES VINOS DE SORIA RIBERA DEL DUERO D.O.



2020

## KAMIKAZE DE ALDEA

**PORCENTAJE Y VARIEDAD DE UVA**  
50% Tempranillo + 50% Albillo Mayor

**GRADO ALCOHOL**  
13% Vol.

**PARÁMETROS ANALÍTICOS**  
Acidez total: 5,05  
Acidez Volátil: 0,36  
PH: 3,30  
Azúcar residual: 1,5

**ZONA DE PRODUCCIÓN**  
RIBERAS DEL DUERO D.O.

### VIÑEDO

Edad: >70 años, Viñedo: Más de 50 majuelos viejos plantados en vaso, Superficie: 2 HA, Producción: 2500 Kgs/Ha, Localización: Aldea de San Esteban, Peñalba de San Esteban, San Esteban de Gormaz y Quintanilla de Tres Barrios, Suelos: Diversos; pedregosos, arenosos y arcillosos, Clima: Invierno seco, primavera lluviosa y verano cálido.

### VINIFICACIÓN

La vendimia se realizó el 6 de Octubre de 2020 en las horas de menor exposición solar para evitar dañar la uva. La recolección se realizó de forma manual en cajas de 10 kgs, seleccionando 2 veces en viña.

La recepción en bodega se produjo a los pocos minutos de la recogida para evitar su oxidación y se realizó una 3ª selección racimo a racimo en mesa antes del despallado. Se maceró 12 horas en un depósito de acero inoxidable tras las cuales se procedió al sangrado del mosto flor y se prensó suavemente para obtener mayor intensidad en nariz y potenciar los aromas.

Tras la fermentación alcohólica, que se desarrolló controlada a 16° durante varios días, el vino mantuvo una crianza sobre lías de 4 meses en acero inoxidable tras la cuál se filtró ligeramente como paso previo a su embotellado. Finalmente, la estancia en botellero fue de al menos 4 meses, utilizando una botella borgoña color ámbar para evitar oxidaciones y mejorar su conservación.

### NOTA DE CATA

Muy limpio y brillante con un bonito color rosa pálido.

Intensos aromas a frutas rojas (fresa y cereza) con agradables recuerdos florales aportados por la variedad Albillo.

A su paso por boca es suave, fresco y equilibrado.

**RECOMENDACIONES DE SERVICIO**  
Servir entre 8°/10°C de temperatura.



SEÑORÍO DE ALDEA  
BODEGAS Y VIÑEDOS