KORDE Blanco

D.O.
RIBERA DEL
DUERO

VINO BLANCO

ALBILLO MAYOR

AÑADA 22/23

Una reinterpretación del Albillo que despunta en una tierra consagrada a los tintos. Es un vino que sientes antes de alzar la copa. Su aroma te envuelve y su cremosidad se convierte en una caricia en tu boca.

La escasísima cantidad de uva blanca que crece entre nuestro Dominio hace que la producción de KORDE Blanco sea muy limitada y el resultado de una mezcla de dos añadas consecutivas.

DATOS

Grado alcohólico: 12,5º

Viñedos propios: KORDE Blanco se obtiene de la pequeña cantidad de uvas de la variedad Albillo Mayor -y un pequeño porcentaje de otras variedades autóctonas de uva blanca (Malvasía Castellana, Viura, Pirulé...- que crecen en nuestras viñas de Tempranillo más longevas.

Vendimia manual: La vendimia manual tuvo lugar a primera hora de la mañana los días 10 de septiembre de 2022 y el 15 de septiembre de 2023. El frío del amanecer permitió mantener la uva fresca y los hollejos firmes hasta llegar a la bodega. En campo, realizamos una primera selección de uvas en cajas de 14 kilos y, una vez en bodega, procedimos a un segundo control para quedarnos únicamente con los mejores racimos.

Vinificación y crianza: KORDE Blanco surge de una mezcla de dos añadas consecutivas. Tanto su fermentación como crianza se realiza íntegramente en barricas de roble francés. La primera añada (2022) envejece durante doce meses y posteriormente se mezcla con la siguiente (2023), que fermenta en barricas con sus lías finas durante otros seis meses.

Potencial de guarda: 15 años. Recomendación de consumo: Está listo para disfrutarse desde que esté en tus manos pero pasar 1 ó 2 años más en botella le beneficia si queremos consumirlo a partir de su mejor momento. Recomendamos servirlo a unos 8-9º.

Enólogo: David Ayala

Fecha de embotellado: 21/03/2024

Fecha de lanzamiento: Septiembre de 2024*

Formatos de presentación: 750mL

Número de botellas: 2.490

NOTA DE CATA

Este blanco deslumbra con un brillo limpio y destellante de color amarillo pajizo.

En nariz, presenta una expresión sutil con notas de flores blancas, como el jazmín, complementadas con toques cítricos almizclados. La combinación de las dos añadas resalta el carácter robusto de 2022, gracias a una crianza más prolongada, que luego se define y refresca en la subsiguiente añada de 2023, aportando una mayor vivacidad.

En boca, sorprende con una textura profundamente estructurada para un blanco, marcada por una intensa acidez extra que refresca y eleva el vino en la copa, invitando a saborearlo hasta la última gota.