

FAMILIA
CHAVARRI

EST. 1882

PAUL DE ALBAS
VENDIMIA SELECCIONADASELECCIÓN
DE AÑADAS EXCELENTES
Y ÚNICAS

VARIEDAD:	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN:	Uva procedente de nuestro viñedo Pagos de Carrapeñafiel situado en San Martín de Rubiales. Vendimia manual y seleccionada en su punto óptimo de acidez y madurez. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 30°C. los primeros días. Maceración en contacto con los hollejos durante 2 semanas con remontados ligeros para obtener una buena extracción de color. Se realiza posteriormente fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés Allier.
CRIANZA:	Este vino es envejecido en barricas de roble francés durante un mínimo de 18 meses y el resto en botella hasta su comercialización.
SITUACIÓN:	Ribera del Duero
MUNICIPIO:	San Martín de Rubiales
ALTITUD:	750 m
EDAD DEL VIÑEDO:	45 años
CONDUCCIÓN:	Espaldera doble cordón Royat
DENSIDAD:	2.800 cepas
SUELO:	Aluvial
LLUVIA/AÑO:	400 mm

ASPECTO:

De bello color cereza intenso y borde granate.

AROMA:

Aroma expresivo, potente, varietal, fruta madura, especias y roble cremoso.

BOCA:

Sabroso y potente, tostado, fruta madura y especiado. Taninos elegantes y maduros que aportan un final largo y persistente.

TEMPERATURA:

Servir a 18°C - 19°C

D.O. RIBERA DEL DUERO

PREMIOS:**Wine Enthusiast
Usa 2023**94 Puntos
Paul de Albas Especial
2011**Wine Enthusiast
Usa 2023**95 Puntos
Paul de Albas Especial
2013**Wine Enthusiast
Usa 2015**94 Puntos
Cellar Selection
Paul de Albas Especial
2011**Mundus Vini
Alemania 2014**Medalla de Oro
Paul de Albas Especial
2011