

# KORDE

100% ALBILLO MAYOR  
RIBERA DEL DUERO  
ESPAÑA  
2020/2021 VINTAGE



KORDE es una palabra utilizada por el pueblo vacceo, pobladores originales de la región de la Ribera del Duero en España, que se traduce como: "La conexión de los corazones a través de las palabras".

KORDE Blanc es un vino untuoso elaborado con uvas Albillo Mayor. El lanzamiento de 2021 es la primera cosecha de Pinea y su primer vino blanco.

Aunque las uvas de la variedad Tempranillo son las principales en nuestras parcelas, en los viñedos más antiguos se mezclan con otras variedades, como la Bobal o la Albillo. La pequeñísima cantidad de uva blanca que crece entre nuestros viñedos se selecciona y vendimia antes que la Tempranillo para mantener la acidez. Tras una cuidadosa vinificación, el vino hace crianza en barricas de roble francés. El resultado es un vino blanco único, de gran estructura y textura aterciopelada, con abundantes aromas florales y frutales, sabores complejos y un final cremoso y persistente.

## VENDIMIA

La vendimia manual tuvo lugar a primera hora de la mañana en pequeñas cajas de 14kg para proteger la fruta. El frío de la mañana permite mantener la uva fresca y los hollejos firmes hasta llegar a la bodega. Al llegar a la bodega, sólo se elige la mejor fruta en la mesa de selección. Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, el vino se envejece durante doce meses y luego se mezcla con la siguiente añada, que fermenta en barricas con sus lías finas durante 6 meses.

El número de botellas producidas puede variar mucho porque la variedad de uva Albillo Mayor es imprevisible.

PAIS:	España	ALCOHOL:	13,5% vol.
D.O.:	Ribera del Duero	AZÚCAR:	2,95 g/L
AÑADA:	2020/2021	EDAD DE LAS VIÑAS:	80+ años
VARIEDAD:	100% Albillo Mayor	FERMENTACIÓN:	Espontánea
pH:	3,31	PRODUCCIÓN:	2.690 botellas
ACIDEZ:	5,35g/L	FORMATOS:	750 mL.

## DESCRIPCIÓN:

Aspecto: Color amarillo muy claro con destellos brillantes. Muy limpio.

Nariz: Fresca y compleja. Intensidad media con aromas de manzana "asada", notas de caramelo con fruta madura, y toques de mineralidad de fondo. La crianza aparece con tenues aromas especiados, frutos secos, un toque cítrico y aromas florales.

En boca: Buena acidez en el paladar con una magnífica textura untuosa. Gran mineralidad y equilibrio de aromas potentes y elegancia. La textura cremosa unida a una acidez vibrante y apetecible, acentúa la intensidad. Presenta sabores a albaricoque carnoso, pastel de melocotón y mango seco, complementados con notas de sal sabrosa del Himalaya y caramelo. El final, largo y armonioso, persiste con notas de cáscara de jengibre, miel, caramelo, mantequilla y avellana. Se puede beber desde ahora hasta 2030.