



## COMENGE ALBILLO MAYOR - Blanco de Guarda - 2019

De un pequeño y hermoso viñedo plantado en 1921 proceden las uvas de este vino, de la variedad **Albillo Mayor**, una joya desconocida de la Ribera del Duero.

La **escasa producción** de esta variedad ancestral convierten a este expresivo vino blanco de guarda en un objeto de colección.



100% Albillo



9 meses en barrica  
francesa 225 litros



EDICIÓN LIMITADA  
1.450 botellas

### Procedencia de la uva



#### Viñas centenarias del Pago la Tejera, Hontoria de Valdearados

Este vino nace de las uvas de una preciosa viña plantada en 1921 en Hontoria de Valdearados (Burgos), un jardín de cepas de Albillo Mayor entremezcladas con Tempranillo y otras variedades tintas, a partir del cual elaboramos también nuestro singular clarete "*Carmen by Comenge*".

El suelo es de textura franco arcillosa, con contenido de caliza moderado. Su situación a media ladera en medio de un bosque de robles, encinas y sabinas le mantiene protegido de las heladas y constituye en sí mismo un maravilloso ecosistema.

El manejo del viñedo es realizado por Marcos, su propietario, de forma manual, empleando las técnicas y costumbres heredadas de sus ancestros. Libre de herbicidas, insecticidas y productos sistémicos, expresa en cada añada la pureza y originalidad de esta variedad exclusiva de la Ribera del Duero, cuya presencia, desgraciadamente, es hoy en día muy escasa.

### Nota de cata

Posee un color limpio y brillante, con tonalidades levemente doradas.

Intenso en nariz, fragante, recordando a los almendros en floración. Destaca por sus aromas a frutas de hueso frescas, pera de San Juan y leves recuerdos de planta de anís.

En boca es fresco, muy untuosos y una agradable textura. Su acidez natural y volumen nos aportan una sensación refrescante que invita a beber. Junto a los intensos recuerdos frutales y florales aparecen fundidas las notas propias de la crianza: especias dulces - canela, clavo - y ligera sensación balsámica, aportando una buena complejidad al conjunto. El post-gusto es muy largo, dejando un agradable recuerdo en el paladar.

*Temperatura de servicio: 11-13°C*

### Reconocimientos Comenge Albillo\*

*\*Corresponden a la marca en sus diferentes añadas*



Concurso de Vinos Real  
Casino de Madrid  
Gran Oro