



VIÑA ALMATE

Elaborador: Alfredo Maestro

Zona: V.T. Castilla y León

Variedad: Tempranillo

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedos localizados principalmente en la localidad burgalesa de Nava de Roa, bajo la influencia de un clima continental.

Elaboración:

La uva fue encubada estrujada con todo el raspón. Vinificado en depósito de acero inoxidable por parcelas con las propias levaduras autóctonas. No se realizó corrección ni aportación alguna. Se llevan a cabo remontados diarios. Maceración de entre 12 y 15 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable durante 30 días. Se trasiega para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación, permitiendo llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpieza y estabilización natural óptimas.

¿Qué esperar de este vino?

Jugoso y afrutado, con toques especiados y balsámicos en el retrogusto.

Alfredo Maestro

Av. Escalona, 42, 47300 Peñafiel, Valladolid
www.alfredomaestro.com



Maridajes:

Pescado blanco, Aperitivo, Carnes blancas, Quesos blandos

Tª de servicio recomendada:

12-14°C

Alfredo Maestro

En el caso de Alfredo Maestro, dejó el mundo de las finanzas para iniciarse en la elaboración de vinos. En el año 1998 cuando regresó a su Peñafiel natal, plantó sus primeras viñas y comenzó a informarse a través de los viticultores y bodegueros de la localidad cómo se elaboraban los vinos.

Su espíritu curioso le llevo a iniciar una formación autodidacta en temas de viticultura y enología, leyendo libros y sobre todo experimentando en sus elaboraciones.



En la actualidad, Alfredo Maestro tiene en marcha distintos proyectos repartidos por toda la geografía castellanoleonesa, entre ellos, uno en Chinchón (Madrid). Elabora casi siempre fuera de las constricciones que imponen las denominaciones de origen, Su filosofía de culto al viñedo y de respeto a las variedades autóctonas entronca con las corrientes biodinámicas de cultivo que Alfredo Maestro practica en su viticultura.