Pardevalles Albarín

D.O. Tierra de León

Pardevalles
VIÑEDOS Y BODEGA

LA REGIÓN

La región, muy próxima a la ciudad de León, abarca la zona de influencia del río Esla. La elevada altitud de la meseta donde se encuentra, entre 750 y 860 m. y la proximidad al relieve montañoso de los Picos de Europa, dan lugar a un clima fuertemente continental, con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva. Escasez de lluvias, situándose el nivel medio de pluviometría anual en torno a los 500 mm.

El territorio se conforma de llanuras de suelos pobres y pedregosos de origen aluvial: éstas confieren a los suelos las condiciones óptimas de drenaje interno y suficiente capacidad de retención hídrica, aireación y penetrabilidad de las raíces.

Lo más característico de esta zona son las antiguas bodegas-cuevas excavadas en tierra arcillosa aprovechando el desnivel del suelo. En el interior se crea de forma natural el micro-clima ideal que permite la elaboración y crianza del vino.

EL PRODUCTOR

Durante generaciones, la familia Alonso se ha dedicado al cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Siguiendo esta tradición familiar, Rafael Alonso funda Viñedos y Bodega Pardevalles en el año 1949, produciendo en sus inicios aguardiente y vino.

Hoy, bajo la dirección técnica del nieto del fundador, llamado también Rafael Alonso, la bodega cuenta con unas modernas instalaciones, así como una superficie de viñedo propio de 34 ha., continuando a elaborar vinos de calidad exclusivamente a partir de las variedades de uva autóctonas: Prieto Picudo y Albarín Blanco.

MARIDAJE

Acompaña pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Servir a 8º-10ºC.

CONSERVACIÓN

Consumo óptimo durante los próximos 2 años.

LA UVA

La uva Albarín Blanco es una variedad poco conocida, sin ningún tipo de relación con la Albariño.
Al borde de la extinción, el equipo técnico de Pardevalles decidió apostar por su desarrollo, después de los resultados obtenidos en pruebas de microelaboración. Muy agradable y apta para la vinificación, comienza a resurgir, siendo un hallazgo para los buscadores de vinos únicos y personales.

La uva presenta un color verde-amarillento, brillante y de forma ovalada. De maduración temprana, da lugar a vinos muy aromáticos, untuosos y de notable cuerpo.

EL VINO

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Albarín Blanco. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 48 h. Descube, prensado y desfangado estático del mosto durante otras 48 h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 150 hl. a una temperatura de 13º.

Vista:
Color amarillo brillante con reflejos verdosos.
Nariz:
Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad que aportan complejidad al conjunto.
Boca:
Fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio.

FORMATOS DISPONIBLES

12x 750 ml

CONTENIDO ALCOHÓLICO

13%

EN LA PRENSA

90 puntos Tanzer
90 puntos Guía Peñín
90 puntos Guía ABC

PREMIOS

Medalla de Plata en los Decanter World Wine Awards 2011
Medalla de Bronce en el International Wine Challenge 2011

OTRAS MARCAS DEL PRODUCTOR

Pardevalles Rosado *rosado*
Pardevalles Tinto *tinto jóven*
Pardevalles Gamonal *tinto crianza 12 meses*
Pardevalles Carroleón *tinto crianza 19 meses*

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Europalet con 48 cajas de cartón de 12 botellas.
Peso de la botella— 1,3 Kg Peso de la caja—16 Kg
EAN— 8437002702014

VIÑEDOS Y BODEGA PARDEVALLES
Ctra. De León, s/n. 24230 Valdevimbre (León)
Tel/Fax: 987 304 222 www.pardevalles.es info@pardevalles.es

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Tierra de León