



Albariño gran reserva 2024

Variedad	Albariño 100%	
Viñedo	Santa Berta Millapel	
DO	Valle del Itata	
Alcohol	14,0%	alc/vol
Acidez Total	4,80	g/L sulfúrico
pH	3,15	
Azúcar residual	3,18	g/L glucosa
Sulfuroso libre	14,40	mg/L
Sulfuroso total	56,80	mg/L
Acidez volátil	0,34	g/l acético
FML	0%	
Fecha envasado	20 de mayo de 2025	





Albariño gran reserva 2024

Notas del enólogo

Suelo franco arcilloso con fertilidad media. Rendimiento de 10 ton/ha con 1.333 ptas/ha y riego por goteo. Conducción en parrón. Solo 1 ha en producción

Uva cosecha manual. Descobajado sin molienda de la uva y luego prensado suave. Se separa la gota y prensa para decantación por separado. Luego se juntan y se lleva a barrica de tercer uso francesa de 500 litros. Se realiza la fermentación entre 18 y 20°C por 20 días. Luego se mantiene aquí por 8 meses antes de su embotellación.

Notas de cata

Color amarillo pálido. Aromas frutales, como damasco y lima con notas finas florales. En boca es amplio, con una acidez y frescor muy marcada y persistente. Compañía ideal para todo tipo de productos del mar preparados.

Servir dependiendo de la comida. Entre 8 y 12°C



Albariño

gran reserva 2024

Botella

Tipo	Vintage Augusta P45	
Color	Ebano	
Peso	630	grs.
Volúmen	750	cc
Alto	29,4	cms.
Diámetro	9,3	cms.
Peso total	1.370	grs.
Código barras	0659438775266	



Caja

Tipo	6 botellas acostadas	
Largo	32,5	cms.
Alto	20,0	cms.
Ancho	28,0	cms.
Volumen	0,0182	m3
Peso total	8.880	grs.





Albariño gran reserva 2024

Variety	Albariño 100%	
Vineyard	Santa Berta Millapel	
DO	Itata Valley	
Alcohol	14,0%	alc/vol
Total acidity	4,80	g/L sulfuric
pH	3,15	
Residual sugar	3,18	g/l glucose
Free sulphur	14,40	mg/L
Total sulphur	56,80	mg/L
Volatile acidity	0,34	g/L acetic
MLF	0%	
Bottling day	May 20, 2025	





Albariño gran reserva 2024

Winemaking notes

Clay loam soil with medium fertility. Yield of 10 ton/ha with 1.333 plants/ha and drip irrigation. Pergonal system, just 1 ha in production.

Hand harvested. Destemmed, without crushing the grape and softly pressed. The free-run juice is separated from the pressed wine and both are decanted separately. After which they are blended and transferred to 500 litre French barriques. Fermented at 18-20°C for 20 days. And it's stored here for 8 months before being bottled.

Tasting notes

Pale yellow color. Fruity aromas, such as apricot and lime with delicate floral notes. On the palate, it is full-bodied with a very marked and persistent acidity and freshness. An ideal companion for all types of prepared seafood.

Serve depending on the pairing (food temperature) 8°C to 12°C.





Albariño gran reserva 2024

Bottle

Type	Vintage Augusta P45	
Colour	White	White
Weight	630	grs.
Volume	750	cc
Height	29,4	cms.
Diameter	9,3	cms.
Total weight	1.370	grs.
Barcode	0659438775266	



Case

Type	6 bottles lying down position	
Length	32,5	cms.
Height	20,0	cms.
Width	28,0	cms.
Volume	0,0182	m3
Total weight	8.880	grs.

