



DATOS DE PRODUCCIÓN

VENDIMIA:
Seleccionada

ÁREA DE CULTIVO:
Sur

ALTITUD Y SITUACIÓN DEL VIÑEDO:
850 Metros sobre el nivel del mar

COMPOSICIÓN (%VARIETAL):
Albillo 100% de viñas prefiloxéricas

GRADO ALCOHÓLICO:
13%Vol

ACIDEZ TOTAL (gr/L Ácido Tartárico):
4,70 gr/L

TIPO DE BOTELLA:
Bordelesa Élite Marrón - Verdoso

APUNTES DE CATA

FASE VISUAL:
Color Amarillo dorado, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA:
Nariz de buena intensidad con predominio de las notas frutales como el albaricoque, el melocotón y notas florales.

FASE GUSTATIVA:
Quebillo es un vino fresco equilibrado, despuntando su acidez. Sabroso y en su paso frutal y floral.



BODEGAS
Roquesán

C/Eras de Arriba s/n
09454 QUEMADA - Burgos
Tel. y Fax: 947 553 133