



## 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