

MENGUANTE VIDADILLO SELECCION

El Vidadillo de Almonacid es una variedad de uva autóctona, que casi había desaparecido.

Según los profesores Boubals y Galet del INRA Montpellier (Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias), la variedad Crespiello, también conocida como Vidadillo de Almonacid de la Sierra, es una de las uvas más Viejas. Esta consideración se debe a que sus sarmientos tienen una característica morfológica inusual: la gran distancia regular entre sus nudos, que marca su antigüedad.

La reseña histórica sobre esta variedad según los Archivos Catedral La Seo de Zaragoza, España, indica que se planta en la zona norte de Aragón ya en el siglo XII. En la literatura existente del siglo XVIII, es una de las variedades más plantadas en la provincia de Zaragoza.

Desde el siglo XVIII hasta finales del XIX estuvo muy extendido por todo Aragón. Con la llegada de la filoxera, hubo una gran demanda de vinos con mayor contenido alcohólico, por lo que su cultivo decayó, dando paso a la garnacha.

Actualmente los viñedos son muy viejos y quedan muy pocas Ha de esta uva. La mayoría están en nuestro pueblo, Almonacid de la Sierra.

Vidadillo es una variedad de ciclo largo, de madurez tardía y muy resistente a la sequía y a enfermedades como el mildew y el oidium. Tiene mucho color, acidez, cuerpo, taninos, riqueza aromática (leche, melocotón, plátano, frambuesa, mora, etc.) y un toque exótico. Se cultiva en suelos pobres de gravas calcáreas "Canalejo", con precipitaciones escasas y con una producción muy reducida.

Denominacion	D.O.P. Cariñena		
Añada	2017		
Localidad	Almonacid de la Sierra		
Propiedad viñedos	100% viñedos propios		
Variedad	100% Vidadillo		
Alcohol	14.5 % VOL		
Tipo de vino	Tinto Seco		
Edad de los viñedos	50 a 110 años		
Altitud	De 550 a 600 m.snm		
Inclinacion del viñedos	Inclinacion hasta el 15 %		
Tipo suelo	Pequeñas piedras calcareas llamadas "Canalejo"		
Vendimia	Manual por pagos o zonas		
Viticultura/Cultivo	Cultivo tradicional usando solamente fertilizantes naturales. 100 % de los viñedos certificados en cultivo ecologico		
Crianza	10 meses		
Temperatura servicio	18 °C		
Notas de cata:	Rojo purpura intense. Aromas de frutas del bosque, leche de higo, toques de violetas, especiado y mineral. En boca es rico, cremoso, fresco con una perfecta acidez y complejo.		
Maridaje:	Ensaladas y vegetales, alcachofas y carnes asadas.		
Premios:	Vintage: 2010	91	IWC
	2015	90	Peñin
	2017	90	James Suckling



VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO