

trasto

PRIETO PICUDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tierra de León

ZONA SUELO

Valdevimbre.

Suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

CLIMA

Continental, veranos calientes con noches frescas e inviernos fríos.

VARIEDAD

Prieto picudo.

El racimo es pequeño y prieto. Las uvas en forma de piñón de color azulado.

Maduración tardía.

Vendimias desde finales de septiembre hasta principios de octubre.

Esta variedad se caracteriza por sus notas vegetales, tanino marcado y acidez alta.

ELABORACIÓN

Fermentación en fudre abierto de madera.

20% con raspón el resto despalillado.

Maceración durante veinte días. Remontados diarios muy suaves.

Buscando la complejidad realizamos una mezcla final añadiendo una parte de vino envejecido durante un año en barrica.

NOTA DE CATA

Vista: Granate intenso con ribetes azulados.

Nariz: Muy aromático, notas de juventud, violetas, frutos rojos.

Boca: Entrada fresca e intensa. Paso largo y persistente.

