

Grizzly

PRIETO PICUDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tierra de León

ZONA/SUELO

Situados en Valdevimbre al suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

CLIMA

El clima es continental, veranos calientes con noches frescas e inviernos bastantes fríos.

VARIEDAD

Prieto picudo es la variedad principal.

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

La maduración es tardía y las vendimias suelen ser desde finales de septiembre hasta principios de octubre. La variedad prieto picudo se caracteriza por sus notas vegetales, tanino marcado y acidez alta.

Debido a estas características principales de la variedad el potencial es excelente para elaborar vinos con largos envejecimientos en madera y guarda en botella.

ELABORACIÓN

Maceración durante más de un mes en fudre de madera, mezcla de racimo entero y porcentaje despallado.

El proceso de vinificación es lento sin forzar extracción y con suaves remontados por gravedad. Con este trabajo conseguimos conservar las principales características de la variedad.

Envejecimiento de 18 meses en barricas de roble francés, alternando madera nueva y usada.

Las características de la variedad y de esta añada en concreto nos han permitido elaborar un vino franco, fresco y elegante.

NOTA DE CATA

Vista: color vivo e intenso de tonos granates.

Nariz: muy expresivo, ciruela, notas vegetales, tostados muy finos.

Boca: fresco, de largo recorrido y sensación retronasal atractiva.

