

Grizzly

PRIETO PICUDO
D.O. LEÓN

Zona + suelo

Pajares de los Oteros.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

Elaboración

Maceración durante más de un mes en fute de madera, mezcla de racimo entero y un porcentaje de 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 madera usada.

Nota de cata

Vista: granate intenso con ribetes azulados.

Nariz: muy aromático, notas de juventud, frutos rojos.

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

Maridaje

Legumbres, cecina, pastas elaboradas, arroces, carnes rojas.

