

El Mismo

MENCÍA
D.O. BIERZO

Zona + suelo

Villafranca del Bierzo, al noroeste de la provincia de León.
Altitud sobre 600m.
Suelo arcilloso con presencia de arena.

Clima

Continental.

Elaboración

Cepas de 60-80 años.
Fermentación en depósito Inox.
Maceración con pasta 20 días.
Los remontados diarios se hacen por gravedad.
La intención es tener poca extracción de tanino y potenciar la textura aterciopelada de la variedad.
Hacemos un coupage final con vino envejecido de otras añadas para darle complejidad.

Nota de cata

Vista: granate intenso con ribetes azulados.

Nariz: frutas negras y aromas frescos.

Boca: expresivo en el paladar, mucha fruta y recuerdo a hierba seca.
Cuerpo sedoso, paso intenso con final fresco.

Maridaje

Cecina, quesos, bacalao al ajo arriero, carnes a la brasa



trasto

PRIETO PICUDO
D.O. LEÓN

Zona + suelo

Valdevimbre, al suroeste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

Elaboración

Fermentación en fudre de madera abierto.
20% con raspón, el resto despalillado.
Maceración durante 20 días.
Remontados diarios muy suaves.
Buscando la complejidad realizamos una mezcla al 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, frutos rojos.

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

Maridaje

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



trasto

PRIETO PICUDO
D.O. LEÓN

Zona + suelo

Gordoncillo, al suroeste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

Elaboración

Selección de uvas con buena acidez.
Directamente de prensa a depósito.
Fermentación en inox. Con temperatura controlada
13º - 16º.
Levaduras autóctonas.

Nota de cata

Vista: color rosa palo.

Nariz: frutillos rojos, piel de melocotón.

Boca: untuoso, fresco y persistente. muy aromático, notas de juventud, frutos rojos.

Maridaje

Combina perfectamente con platos frescos, salmón, mariscos o arroces caldosos



Grizzly

PRIETO PICUDO
D.O. LEÓN

Zona + suelo

Valdevimbre, al suroeste de León.
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.



LA VOZ DEL VIÑADOR

ALBARÍN

D.O. SIN D.O.

Zona + suelo

Villamñán, al sureste de León.
Altitud 750m.
Suelo calcáreo.

Clima

Continental.

Elaboración

Fermentación muy lenta controlada por frío y crianza oxidativa de 12 meses en barricas usadas.

Nota de cata

Es un vino complejo y divertido que provoca sensaciones.

Vista: color dorado intenso.

Nariz: muy marcado por frutas tropicales.

Boca: amplio con un final salino y fresco

Maridaje

Platos de fusión, asiática, crudos, arroces...



LA VOZ DEL VIÑADOR GR

PRIETO PICUDO

D.O. SIN D.O.

Zona + suelo

Valdevimbre, al sureste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados

Clima

Continental.

Elaboración

Viñedos centenarios. La calidad de estos viñedos y la vendimia manual en el momento óptimo (finales de octubre, con un poco de sobre maduración) hace que las elaboraciones apenas necesiten intervención.
20% de uva entera pisada por el método tradicional, el resto es despalillado.
Maceración de 20 días aproximadamente. Más de 12 meses en barrica de roble francés.

Nota de cata

Es un vino puro y sincero.

Vista:

Nariz: fruta negra madura.

Boca: intenso, con fino tostado de madera y recuerdos de soto bosque.

Maridaje

Platos guisados, estofados, carnes rojas y de caza, quesos curados.



LA VOZ DEL VIÑADOR RX

PRIETO PICUDO

D.O. SIN D.O.

Zona + suelo

Benazolve, Ardón, al sureste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados

Clima

Continental.

Elaboración

Viñedos centenarios. La calidad de estos viñedos y la vendimia manual en el momento óptimo (finales de octubre, con un poco de sobre maduración) hace que las elaboraciones apenas necesiten intervención.
20% de uva entera pisada por el método tradicional, el resto es despalillado.
Maceración de 20 días aproximadamente. Más de 12 meses en barrica de roble francés.

Nota de cata

Es un vino puro y sincero.

Vista:

Nariz: fruta y notas minerales poco reconocidos en los vinos de nuestra zona.

Boca: ligero y vertical, con intenso postgusto.

Maridaje

Platos guisados, estofados, carnes rojas y de caza, quesos curados.



Pardo

MENCÍA
D.O. BIERZO

Zona + suelo

Valtuille de Abajo, (Villafranca del Bierzo), al noroeste de León.
Altitud sobre 600 m.
El suelo es de tipo arcilloso con gran presencia de arena.

Clima

Continental.

Elaboración

Elaborado con cepas centenarias procedentes de pequeñas parcelas.
Maceración durante un mes en fudre de madera.
Mezcla de racimos enteros y despallado.
El proceso de vinificación es lento, no hay control de fermentación.
Los remontados son diarios, se hacen por gravedad.
Envejecimiento de 14 meses en barricas de roble francés, madera usada.

Nota de cata

Vista: color intenso de tonos granates.

Nariz: predomina la fruta pero rápidamente aparecen diversidad de aromas como tostados, frutos secos, aromas especiados.

Boca: cuerpo sedoso y potente con un final fresco y mineral.

Maridaje

Cecina, quesos, bacalao al ajo arriero, carnes a la brasa



OSO Polar

ALBARÍÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Zona + suelo

Situados en Salnés, Pontevedra.
Suelos de arena y granito.

Clima

Atlántico, temperaturas moderadas todo el año y alta pluviosidad.

Elaboración

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. La mezcla final lleva una parte de vino fermentado en fudre de madera.

Nota de cata

Vista: brillante, amarillo pajizo con ribetes acerados y algún reflejo dorado.

Nariz: marcado carácter varietal, cítricos, toques de fruta tropical, recuerdos minerales y notas herbáceas y balsámicas muy refrescantes.

Boca: sabroso y fresco, con un buen recorrido untuoso y muy agradable. Contenedida acidez que nos acompaña hasta llenar el paladar y dejarnos un sutil recuerdo amargo.

Maridaje

Ensaladas frutales con aliños balsámicos, carnes de ave y parrilladas de verdura variada, pescados, mariscos, pulpo a feira.



trasto

ALBARÍN

D.O. LEÓN

Zona + suelo

Valdevimbre, al suroeste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

Elaboración

Directamente de prensa a depósito de inox.
Fermentación lenta a baja temperatura.
Una vez terminada la fermentación se pasa a barricas de roble francés.

Nota de cata

Vista: color dorado intenso con ribetes acerados.

Nariz: destacan los aromas primarios de la uva, frutas de hueso como ciruela o albaricoque.

Boca: sensación de un vino cálido por su estructura pero nos sorprende con una exquisita acidez final que le hace un vino fresco y persistente.

Maridaje

Aperitivos, menestras de verduras, pescados, carnes blancas o la leonesa sopa de trucha.



trasto

FINCA EL BARRANCO

PRIETO PICUDO
D.O. LEÓN

Zona + suelo

Valdevimbre, al suroeste de León.
Altitud 750m.
Suelos arcillosos con cantos rodados.

Clima

Continental.

Elaboración

Vendimia a mano.
Seleccionamos uvas de la parte más soleada y con el suelo más pedregoso de esta finca en particular, "El Barranco"

Nota de cata

Vista: brillante, vivo rojo picota.

Nariz: predominan frutas negras maduras, raspón y tostados de madera bien integrados.

Boca: intenso de largo recorrido. Notas de astringencia características de la variedad que se irán afinando en botella.

Maridaje

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



 **NOELIA
DE PAZ**
more than wine