

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.

