

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

