

# 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.

