

Grizzly

P R I E T O P I C U D O
D . O . L E Ó N

Zona + suelo

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

Clima

Continental.

Elaboración

Maceración durante más de un mes en fuste de madera, mezcla de racimo entero y un porcentaje de despalillado. 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.

