



TIPO

Tinto con 18 meses de barrica.

VARIEDADES UVAS

Prieto Picudo

VINIFICACIÓN

La fermentación de sus uvas se ha realizado en pequeños lagares abiertos de acero inoxidable en los que se sumerge el sombrero de forma manual y en los que permanece hasta terminar la fermentación alcohólica, tras la cual pasa a barricas de 225 litros de roble francés en las que hace la fermentación maloláctica y permanece durante 18 meses hasta su embotellado. La producción anual no supera las 12.000 botellas.

NOTAS DE CATA

El vino está elaborado con uvas de la variedad Prieto Picudo, autóctona de la provincia de León. Proceden de un viñedo único de avanzada edad localizado en Pajares de los Oteros sobre suelos muy arenosos, plantado en vaso en el año 1930. Se diferencia del resto de las variedades por tener prácticamente toda la cepa enterrada y las ramas extendidas por el suelo, lo que nos obliga a llevar una poda y un cultivo muy sacrificado con la finalidad de mantener la sanidad del fruto hasta su recolección.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza, arroces, quesos curados, aves, cazuelas, estofados, asados de cerdo, cordero, buey.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.