

ESTAY 2015

DESCUBRE LA PRIETO PICUDO



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Continental seco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta en suelo arcillo-calizo con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



ALTITUD DE LAS CEPAS

850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y crianza durante 4 meses en barricas de roble francés y americano con 6 meses extra de crianza en botella.



CATA

Color rubí con aroma de frutos rojos y negros frescos, y recuerdos de hoja de tabaco, regaliz, violeta y almendra. Su paladar fresco y persistente.



SERVICIO Y MARIDAJE

Descorchar unos minutos antes de beber y atemperar a unos 14°C. Marida perfectamente con recetas de consistencia media como tapas y aperitivos, carnes blancas, paellas, pastas y platos de cuchara.



PREMIOS

88 puntos Guía Peñín (2017)
90 puntos Parker (2011)