

CUMAL 2015

EL PRIETO PICUDO MÁS PREMIADO



ORIGEN

León, Noroeste de España



CLIMA

Continental seco



TOPOGRAFÍA Y TIPO DE SUELO

Llanura de meseta arcillosa-caliza con guijarros de río



VARIEDAD

100% Prieto Picudo



EDAD Y ALTITUD DE LAS CEPAS

100 años a 850 m



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 9-12 meses en barricas de roble francés y americano con 12 meses extra en botella.



CATA

Color rubí con aroma a frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendra y pistachos tostados. Tiene una boca densa y equilibrada.



SERVICIO Y MARIDAJE

Es muy adecuado para compartir con cocidos, carnes asadas y guisadas o arroces. Se recomienda abrirlo y decantarlo unos minutos antes de servir y disfrutarlo a una temperatura de unos 14°C.



PREMIOS

94 puntos Guía Peñín (2018)
93 puntos Guía Peñín (2017)
92 puntos Parker (2011)