

# TOMBÚ 2016

## EL PRIETO PICUDO TRADICIONAL



### 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

15 años a 850 m



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimiado a mano racimo a racimo y fermentado con su propia levadura tras un prensado ligero sin maceración para obtener el máximo de fruta sin verdor.



### CATA

Rosado brillante de color picota, con nariz de frutos rojos, pétalos rosa y flores blancas. Con boca fresca, amplia y equilibrada.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para degustar junto a platos de consistencia ligera y media, como aperitivos, tapas, pescados al horno, patatas y arroces. Se recomienda disfrutarlo a una temperatura de unos 10-11°C.



### PREMIOS

88 puntos Guía Peñín (2017)  
90 puntos Wine Spectator (2016)  
Medalla de oro International Wine Guide (2011)