

PINCERNA PRIETO PICUDO

VARIETADES 100% Prieto Picudo
AÑADA 2019

GRADO ALCOHÓLICO 14%
ACIDEZ TOTAL 4,8 g/l
PH 3,65

LOGÍSTICA Cajas de 6 - 750ml.
CÓDIGO EAN 8437021630039

VITICULTURA Y ENOLOGÍA El viñedo de donde procede este vino se sitúa en Gordoncillo, localidad bien conocida por su tradición en la viticultura. Los suelos son de composición franco-arcillosa en su mayoría con algo de arena y con gran cantidad de canto rodado. La altitud es de 740 metros, lo que confiere unas condiciones idóneas para la generación de aromas. El viñedo está formado en espaldera con una densidad de plantación de 2200 cepas por hectárea.

La vendimia se procura que sea nocturna para aprovechar el frío de la noche, dada la importancia que tienen los aromas en este vino. Cuando llega a la bodega, la uva se procesa haciendo un despalillado, pero no estrujado, y se dirige al depósito donde fermentará a una temperatura controlada de 22°C. Al estar la uva despalillada pero no rota, esto confiere unos aromas muy intensos de fruta.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se separa de los hollejos y se realiza una segunda fermentación denominada fermentación maloláctica.

Una vez terminada la fermentación, el 75% del vino se mantiene con sus lías durante dos meses, que se ponen en suspensión todos los días. El 25% restante se pasa a barrica, donde permanece 2 meses, para finalmente ensamblarlo.

NOTAS DE CATA Color rojo picota, con tonos morados. En nariz nos recuerda a moras, guindas, arándanos y ciruela negra fresca, junto con un toque de dulce de leche. En boca cautiva el equilibrio y la suavidad. Nos envuelve una sensación de fruta en boca, que nos hace recordar de nuevo las sensaciones de nariz.

MARIDAJE Marida a la perfección con amigos o compañeros de trabajo. Si además lo acompañamos con un poco de queso de pasta blanda, con un poquito de cecina de León o chorizo suave ahumado, mucho mejor. También le va muy bien la legumbre en todas sus formas.

TEMPERATURA Temperatura recomendada: 16°C



VMF PALLET: 28 cajas /capa - 140 cajas por pallet
EURO PALLET: 21 cajas /capa - 105 cajas por pallet

