

PINCERNA SUMILLER

VARIETADES 100% Prieto Picudo
AÑADA 2018

GRADO ALCOHÓLICO 14,5%
ACIDEZ TOTAL 4,8 g/l
PH 3,7

LOGÍSTICA Cajas de 6 - 750ml.
CÓDIGO EAN 8437021630046

VITICULTURA Y ENOLOGÍA En este vino habitualmente la uva procede de tres zonas bien diferenciadas, una en el norte de la denominación, en el valle de Villacalbiel, con una altitud de 800 metros y unos suelos franco-arenosos con algo de contenido en arcillas y un ph especialmente bajo, lo que implica que la viña es una superviviente. En esta zona se encuentran viñedos muy viejos, posiblemente rondan los 100 años, de donde se recoge algo de uva para este vino, que se mezclará con el resto. También hay otra zona del sur que es 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 con altitud de 740 metros. Por último también al sur, la zona de Grajal de Campos con suelos muy fértiles y ricos en nutrientes, situada a 800 metros de altitud. Las formaciones de plantación son muy diversas, espaldera en las dos zonas del sur y vaso y rastrera en la zona norte.

Cuando la uva llega a la bodega se despallila y se estruja, para ser enviada al depósito de fermentación, donde se fermenta a 26°C. Una vez finalizada la fermentación, se separa de sus hollejos. A continuación, se pasa una parte a barrica para hacer la fermentación maloláctica y otra parte la hace en depósito. La parte que hace la maloláctica en depósito, después pasa a barrica, donde permanece el tiempo que sea necesario según cosecha.

NOTAS DE CATA Color intenso con muchos tonos violáceos. En nariz nos recuerda a las frutas negras maceradas, como si se tratara de una mezcla de moras, cerezas picotas, guindas, arándanos y endrinas. A la vez se nota una serie de aromas a chocolate, café y tiramisú, que combinan perfectamente con las frutas negras. En boca parece que nos estemos tomando la esencia de un bombón de frutos negros bañados con algún componente ligeramente alcohólico. Untuoso y con cuerpo.

MARIDAJE Imaginemos una comida o una cena, pongamos que de un día cualquiera del mes de noviembre. Lo primero, pedimos el vino, porque es nuestro asesor (ya lo indica su nombre "Sumiller"). A continuación se abre un abanico de posibilidades, como por ejemplo una buena cecina de León, lengua curada con aceite de oliva virgen y unas mollejas de cordero. La copa nos puede también aconsejar un buen chuletón o una presa ibérica con torta del Casar. Este vino es de los pocos que se pueden consumir incluso después del postre.

TEMPERATURA Temperatura recomendada: 16°C



VMF PALLET: 23 cajas /capa - 115 cajas por pallet
EURO PALLET: 19 cajas /capa - 95 cajas por pallet

