

trasto

FINCA EL BARRANCO

DENOMINACION DE ORIGEN

León

ZONA SUELO

Valdevimbre.

Suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

VARIEDAD

Prieto Picudo.

CLIMA

Continental

ELABORACIÓN

Seleccionamos uvas de la parte más soleada y con el suelo más pedregoso de esta finca en particular El Barranco.

Vendimia a mano.

PRIETO PICUDO

Maceración 20-25 días en fudre.

20% uva entera, resto despalillado.

Remontados diarios suaves por gravedad, sin forzar extracción.

Envejecido 8 meses en barrica de roble francés seminuevas.

NOTA DE CATA

Color vivo rojo picota.

En nariz predominan frutas negras maduras, raspón y tostados de madera bien integrados.

En boca, intenso de largo recorrido. Notas de astringencia características de la variedad que se irán afinando en botella.

