

trasto

PRIETO PICUDO

DENOMINACION DE ORIGEN

León

ZONA SUELO

Gordoncillo

Suroeste de León.

Altitud 750m.

Suelos arcillosos con cantos rodados.

VARIEDAD

Prieto Picudo.

CLIMA

Continental

ELABORACIÓN

Selección de uvas con buena acidez.

Directamente de prensa a depósito.

Fermentación en inox. Con temperatura controlada 13° -16°.

Levaduras autóctonas.

NOTA DE CATA

Vista: color rosa palo.

Nariz: Frutillos rojos, piel de melocotón.

Boca: untuoso, fresco y persistente.

