

INFORMACION SOBRE EL VINO QUE ACABA DE ADQUIRIR

VINO: ROSADO

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

ELABORACION: madreado, técnica ancestral que consiste en adicionar racimos enteros en el mosto en fermentación y cuando la madre haya bajado trasegar el vino.

Vista: Vino de color frambuesa con reflejos azulados con presencia de finísimas burbujas.

Nariz: Aromas a fruta roja como fresa, granada y notas florales como violeta.

Boca: Es un vino fresco con un agradable paso por boca y una acidez equilibrada.

Temperatura de servicio óptima: Entre 8 y 10 °C.

AÑADA: 2019

VINO: BLANCO

VARIEDAD: ALBARIN

ELABORACION: Elaborado mediante maceración pelicular de las mejores uvas de la variedad Albarin. Posteriormente se obtuvo el mosto mediante escurrido sin presión mecánica que se llevó a fermentar a baja temperatura para conseguir estos intensos aromas y sensaciones gustativas.

Vista: De color amarillo con tonos verdosos.

Nariz: Aroma intenso floral; frutas tropicales predominando el lichi y piña, también notas frutales de melocotón y albaricoque.

Boca: Fresco y sabroso, de gran persistencia e intensidad gustativa.

Temperatura de servicio óptima: Entre 8 y 10 °C.

AÑADA: 2019

VINO: TINTO

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

ELABORACION: vino joven elaborado con la variedad autóctona prieto picudo de manera tradicional.

Vista: Vino de color rojo picota con reflejos azulados.

Nariz: destacan sus aromas de frutas rojas, como mora, y toques florales como violeta.

Boca: En boca se caracteriza por su acidez equilibrada, un tanino sedoso y agradable, y final persistente.

Temperatura de servicio óptima: 16 °C.

AÑADA: 2018

VINO: TINTO CRIANZA

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

ELABORACION: 12 meses en barricas bordelesas de 225 litros de roble francés, americano y húngaro.

Vista: Vino de color rojo picota.

Nariz: Apreciamos aromas procedentes del envejecimiento en barrica y frutas maduras características de la variedad de uva.

Boca: En boca es un vino agradable, bien estructurado, con taninos suaves y acidez equilibrada

Temperatura de servicio óptima: Entre 16 a 18 °C.

AÑADA: 2017

Este vino cumple con todos y cada uno de los parámetros exigidos en el pliego de condiciones de la DO León

Desde la Denominación de Origen León deseamos que disfruten brindando con nuestros vinos estas navidades.

María Villoslada de la Iglesia

Secretario DO León