

LA REGIÓN

La región, muy próxima a la ciudad de León, abarca la zona de influencia del río Esla. La elevada altitud de la meseta donde se encuentra, entre 750 y 860 m. y la proximidad al relieve montañoso de los Picos de Europa, dan lugar a un clima fuertemente continental, con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva. Escasez de lluvias, situándose el nivel medio de pluviometría anual en torno a los 500 mm.

El territorio se conforma de llanuras de suelos pobres y pedregosos de origen aluvial: éstas confieren a los suelos las condiciones óptimas de drenaje interno y suficiente capacidad de retención hídrica, aireación y penetrabilidad de las raíces.

Lo más característico de esta zona son las antiguas bodegas-cuevas excavadas en tierra arcillosa aprovechando el desnivel del suelo. En el interior se crea de forma natural el micro-clima ideal que permite la elaboración y crianza del vino.

EL PRODUCTOR

Durante generaciones, la familia Alonso se ha dedicado al cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Siguiendo esta tradición familiar, Rafael Alonso funda Viñedos y Bodega Pardevalles en el año 1949, produciendo en sus inicios aguardiente y vino.

Hoy, bajo la dirección técnica del nieto del fundador, llamado también Rafael Alonso, la bodega cuenta con unas modernas instalaciones, así como una superficie de viñedo propio de 34 ha., continuando a elaborar vinos de calidad exclusivamente a partir de las variedades de uva autóctonas: Prieto Picudo y Albarín Blanco.



MARIDAJE

Acompaña pescados, pastas, mariscos y arroces no muy condimentados. Servir a 8º-10ºC.

CONSERVACIÓN

Consumo óptimo durante los próximos 5 años.

LA UVA

La uva Albarín Blanco es una variedad poco conocida, sin ningún tipo de relación con la Albariño.

Al borde de la extinción, el equipo técnico de Pardevalles decidió apostar por su desarrollo, después de los resultados obtenidos en pruebas de microelaboración. Muy agradable y apta para la vinificación, comienza a resurgir, siendo un hallazgo para los buscadores de vinos únicos y personales.

La uva presenta un color verde-amarillento, brillante y de forma ovalada. De maduración temprana, da lugar a vinos muy aromáticos, untuosos y de notable cuerpo.

EL VINO

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Albarín Blanco. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 48 h. Descubre, prensado y desfogado estático del mosto durante otras 48 h. Fermentación en barricas de roble francés y crianza sobre sus lias durante 5 meses.

Vista:

Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Nariz:

Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad unidos a sutiles notas avainilladas aportadas por la barrica que aportan complejidad al conjunto.

Boca:

Fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio.

FORMATOS DISPONIBLES

6x 750 ml

CONTENIDO ALCOHÓLICO

13.50%

OTRAS MARCAS DEL PRODUCTOR

Pardevalles Rosado *rosado*

Pardevalles Tinto *tinto joven*

Pardevalles Gamonal *tinto crianza 12 meses*

Pardevalles Carroleón *tinto crianza 19 meses*

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Europalet con 60 cajas de cartón de 6botellas.

Peso de la botella— 1,4Kg Peso de la caja—8.5 Kg

