

### 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

Ideal con cualquier tipo de carne a la parrilla, carnes rojas, caza, embutido, cordero asado, chuletas de cordero y queso de oveja curado. Servir entre 16º-18ºC.

### CONSERVACIÓN

Consumo óptimo durante los próximos 8 años.

### LA UVA

La uva Prieto Picudo es una variedad única en el mundo y cultivada en la zona sur de León. Se distingue fácilmente por su racimo apretado y uvas con forma picuda, de piel muy oscura. Mantiene simultáneamente un alto contenido de azúcar, acidez y color/taninos, siendo con toda probabilidad la uva tinta española con una mayor concentración al mismo tiempo de estos tres componentes críticos.

Habituada a vivir en condiciones extremas, la Prieto Picudo es una joya de la viticultura española que da lugar a vinos intensamente aromáticos y personales cuando son jóvenes, y que gracias a la buena relación mosto-hollejo, tienen unas características excepcionales para envejecer.

### EL VINO

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Prieto Picudo procedente del Pago El Gamonal. Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Maceración pelicular durante 4 días. Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 150 hl. a una temperatura constante de 26º C. Fermentación y maceración con los hollejos entre 14 y 18 días. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza de 12 meses en barricas de 225 l. de roble francés (60%) y americano (40%), situadas en una bodega subterránea de más de 300 años.

#### Vista

Color cereza-granate intenso, con buena formación de lágrima en copa.

#### Nariz

Aroma a frutas maduras armonizadas con notas tostadas de la barrica y suaves toques de regaliz.

#### Boca

Potente, fresco, varietal. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose ricas sensaciones de carnosidad y muy buena persistencia gustativa.

### FORMATOS DISPONIBLES

6x 750 ml

### CONTENIDO ALCOHÓLICO

14%

### EN LA PRENSA

90 puntos Verema

92 puntos Guía Peñín

91 puntos Vino y Gastronomía Magazine - 94th Best Red Wine from Spain

### PREMIOS

Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2011

### OTRAS MARCAS DEL PRODUCTOR

Pardevalles Albarín Blanco *blanco*

Pardevalles Rosado *rosado*

Pardevalles Tinto *tinto joven*

Pardevalles Carroleón *tinto crianza 19 meses*

