

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 microclima 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



MARIDAJE

Acompaña aves, pastas, fideuá, cordero y en general, comidas con sabores no muy agresivos. Servir entre 16º-18ºC.

CONSERVACIÓN

Consumo óptimo durante los próximos 10 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 de picuda. 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 Carroleón. Viticultura orgánica. Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Maceración pre-fermentativa durante 4 días. Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 150 hl. a una temperatura constante de 28º C. Fermentación y maceración con los hollejos entre 18 y 22 días. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza de 19 meses en barricas de de 225l. 100% de roble francés, situadas en una bodega subterránea de más de 300 años.

Vista:

Color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras.

Nariz:

Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica.

Boca:

Largo y complejo. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose un vino untuoso de gran persistencia gustativa.

FORMATOS DISPONIBLES

6x 750 ml

CONTENIDO ALCOHÓLICO

14%

EN LA PRENSA

92,5 puntos Verema

92 puntos Guía ABC

92 puntos Guía Peñín

91 puntos Proensa

9,2 puntos El País

OTRAS MARCAS DEL PRODUCTOR

Pardevalles Albarín Blanco *blanco*

Pardevalles Rosado *rosado*

Pardevalles Tinto *tinto joven*

Pardevalles Gamonal *tinto crianza 12 meses*

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Europalet con 96 cajas de cartón de 6 botellas.

Peso de la botella— 1,5 Kg Peso de la caja—9 Kg

EAN— 8437002702021

