



GAMONAL

Prieto picudo Crianza 12 meses en barrica

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 26° C. Fermentación y maceración con los hollejos . 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.

FICHA DE CATA: Color cereza-granate intenso, con ribete granate. Aroma a fruta roja madura armonizadas con notas tostadas de la barrica y suaves toques de regaliz característicos de la variedad. Potente, fresco, varietal. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la fruta, consiguiéndose ricas sensaciones de carnosidad y muy buena persistencia gustativa.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14%.

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 16°-18°C.

EN LA PRENSA

90 puntos Verema.

92 puntos Guía Peñín.

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

91 puntos Wine & Spirits.

PREMIOS

Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2011.

91 puntos Wine & Spirits.

Zarcillo de Plata 2015.

Zarcillo de Oro 2018.

Oro en Vinduero.