



PARDEVALLES TINTO

Prieto picudo tinto joven

El vino es elaborado 100% a partir de la uva Prieto Picudo. Vendimia mecánica nocturna. Maceración pelicular durante 4 días. Fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 150 hl. a una temperatura constante de 22° C. Fermentación y maceración con los hollejos. Fermentación maloláctica en depósito y crianza sobre sus finas lías.

FICHA DE CATA: Color cereza intenso con tonalidades azuladas. Fruta madura, varietal, toques de regaliz negro. Fresco, bien estructurado, amplio y muy persistente.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13.50%.

MARIDAJE: Acompaña a entrantes, embutidos, pastas, asados y quesos curados. Servir entre 14°-16°C.

EN LA PRENSA

90 puntos Guía Peñín.