



CARROLEÓN

Prieto Picudo Reserva 20 meses en barrica

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 3 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 24 meses en barricas de roble francés de 225l. situadas en una bodega subterránea de más de 300 años.

FICHA DE CATA: Color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras. Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica. Paso en boca largo y complejo. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose un vino equilibrado y untuoso de gran persistencia gustativa.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14%.

MARIDAJE: Ideal para acompañar cualquier tipo de carne, guisos, pates o quesos curados. Servir entre 16°-18°C.

CONSERVACIÓN: Consumo óptimo durante los próximos 10 años.

EN LA PRENSA

92,5 puntos Verema.

92 puntos Guía ABC.

92 puntos Guía Peñín.

91 puntos Proensa.

9,2 puntos El País.

Revista Vino y Gastronomía 300 Mejores Vinos: 83º Mejor Vino de España.

91 puntos Guía de vinos de El Mundo.

PREMIOS

Oro en Vinduero.