

DON SUERO CRIANZA

FICHA DE CATA



Cosecha 2013
100% PRIETO PICUDO
13,5 % Vol.
Ac. Total 5,38 g/l
1,9 g/l Azúcares Reductores



ELABORACIÓN:

Este vino procede del ensamblaje de nuestras viñas centenarias de Pajares de Los Oteros junto con otras plantadas en el año 2.000 en VILE La Finca, Valdevimbre. La vendimia se ha realizado manualmente en ambos casos. Después de despalillarse y estrujarse, pasó a los depósitos de acero inox, donde realizó la fermentación alcohólica durante 15 días a una temperatura de unos 25°C y con remontados diarios. Su fermentación maloláctica duró aproximadamente otros 45 días. La crianza en barrica de roble americano y después francés se prolongó durante 12 meses. Posteriormente se filtró y embotelló, pasando 6 meses más en botella antes de su salida al mercado donde terminó su redondeo y afinamiento.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE:

Color rojo picota maduro, de capa alta. Muy intenso de nariz, con una agradable mezcla de aroma de fruta confitada y maderas nobles. En boca: se muestra potente, bien equilibrado, marcado por la presencia de suaves taninos que le hacen tener una larga persistencia en boca. Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, todo tipo de platos con legumbres, carnes asadas, pescados en salsa y quesos curados.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO:

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 16-17 °C

DATOS LOGÍSTICOS:

FORMATO	UNIDADES POR CAJA	DIMENSIONES CAJA En mm	CAJAS Europalet
75 cl	6 bot.	220 X 313 X 147	100

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
www.bodegasvinosdeleon.es

