

Don Suero

CRIANZA



ZARCILLO DE PLATA



MEDALLA ORO
MUNDIAL BRUSELAS



MEDALLA BRONCE
DECANTER WORLD
WINE AWARDS

PRIETO PICUDO 12 MESES EN BARRICA

ELABORACIÓN

Este vino procede del ensamblaje de nuestras viñas centenarias de la finca Don Suero, en Pajares de los Oteros junto con otras plantadas en el año 2000 en nuestros viñedos de Valdevimbre. La vendimia se ha realizado manualmente en ambos casos. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó en depósitos de acero inoxidable. La crianza en barrica de roble americano los primeros meses y después francés, se prolongó durante 12 meses. Posteriormente, se embotelló pasando en bodega 6 meses más antes de salir al mercado dónde terminó su redondeo y afinamiento.

NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo picota maduro. 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.

Vista de nuestros viñedos en Valdevimbre (León).



13,5 %Vol.