

Don Suero



• PRIETO PICUDO • RESERVA

PRIMER RESERVA ELABORADO
CON PRIETO PICUDO



VIÑEDO CENTENARIO

Viñedo y elaboración

Prieto Picudo de nuestra Finca, "Pago Don Suero", viñedo centenario en Pajares de los Oteros (León). Vendimia manual y selección en viñedo. Elaboración por el método tradicional. La crianza se desarrolló durante 24 meses en barrica de roble francés.

Notas de cata y maridaje

Vino de color rubí, de capa alta. Limpio y brillante. Intensa nariz, con una agradable mezcla de aromas balsámicos y especiados junto con notas de madera por la crianza, que le confiere gran complejidad. La evolución según se va oxigenando nos transporta a frutas confitadas, apareciendo finalmente los ahumados y tostados como recuerdo de su paso por madera, pero que no interfiere en las sensaciones frutales. Boca potente, con una acidez viva pero bien equilibrada, con buena estructura, sabroso, denso, con taninos redondos y elegantes. El final es largo y fresco, deja un ligero recuerdos a maderas de gran calidad.

Perfecto acompañante en primeros platos contundentes, guisos no muy especiados, embutidos, quesos curados y todo tipo de carnes y pescados en salsa.

Conservacion y servicio

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

Cepas centenarias de nuestros viñedos en Pajares de los Oteros (León).



14 % Vol.

