



Variedad de uva: 100% Prieto Picudo de nuestros viñedos en la población de Gordoncillo (León).

Tipo de Suelo: Canto - franco - arcilloso

Área Geográfica: Denominación De Origen León

Elaboración: Técnica tradicional de “Madreo” que consiste en añadir al mosto en fermentación un 10% del volumen del depósito de racimos enteros seleccionados sin despalillar. La fermentación intracelular que se produce dentro de cada grano de uva proporciona al vino unas finísimas burbujas de carbónico, además de color estructura y complejidad. Deteniendo dicha fermentación al llegar a un residuo de azúcar de unos 5g por litro aprox.

Tipo de vino: Rosado joven

Nota de Cata: Vino de color frambuesa con reflejos azulados con presencia de finísimas burbujas. Aromas a fruta roja como fresa, granada y notas florales como violeta. Es un vino fresco con un agradable paso por boca y una acidez equilibrada

Temperatura de servicio: de 8°C a 9°C