



**Variedad de uva:** 100% Prieto Picudo del Pago tradicional La Costana, de donde recibe su nombre, situado en la zona más cercana al área de elaboración y crianza de GORDONZELLO.

**La Imagen:** En la zona izquierda de la etiqueta se ha plasmado el plano de parte de los viñedos en propiedad de la bodega, donde se agrupan 100 Ha de viñedo. Las dos zonas sombreadas junto con el edificio de elaboración y crianza de GORDONZELLO, engloban el llamado tradicionalmente PAGO LA COSTANA. La calidad de estas uvas unido a la singularidad del terruño conforman la exclusividad de este vino.

**Tipo de Suelo:** Canto - franco - arcilloso

Área Geográfica: Denominación de Origen León

**Elaboración:** Vendimia manual seleccionada, Despalillado de las uvas, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, maloláctica y posterior envejecimiento en bodega.

**Tiempo de envejecimiento:** 12 meses en barricas bordelesas de 225 litros de roble francés y americano. Posterior crianza en botella hasta su comercialización.

**Tipo de vino:** Tinto Crianza.

**Nota de Cata:** Vino de color rojo picota con reflejos violáceos. Potente en nariz, con aromas a higo, florales, torrefactos propios del envejecimiento en bodega y notas dulzanas que recuerdan al chocolate. En boca es complejo y bien estructurado, marcado por una entrada de taninos firmes con un final más suave y redondeado.

**Temperatura de servicio:** 16°C - 18°C