



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 ancestral de “Madreo” que consiste en añadir al mosto en fermentación un 10% del volumen del depósito de racimos enteros sin despalillar en perfecto estado sanitario. La fermentación intracelular que se produce dentro de cada grano de uva proporciona al vino unas finísimas burbujas de carbónico, además de color y estructura.

Tipo de vino: Rosado joven

Nota de Cata: Vino de color frambuesa con reflejos violáceos con presencia de finísimas burbujas. Encontramos una fina conjugación de aromas frutales y florales de elevada intensidad. En boca es equilibrado con larga persistencia y ligero amargor propio de la variedad y de la técnica de elaboración.

Temperatura de servicio: 5°C a 8°C