



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: Vendimia nocturna mecanizada, se utiliza solamente el mosto yema o mosto lagrima sin ningún tipo de maceración ni paso por prensa, fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Tiempo de envejecimiento en barrica: 0 **Tipo de vino:** Rosado joven

Nota de Cata: Vino de color rosa palo o sonrosado. Intensidad aromática media, con aromas frutales, como piel de melocotón y florales con recuerdos a agua de rosas. En boca es equilibrado con larga persistencia, untuoso y una buena acidez.

Temperatura de servicio: 5°C a 8°C