



# Marcialis

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO León

**VARIEDAD:** Prieto Picudo

**CRIANZA:** 12 meses en barricas de roble Francés

**COSECHA:** 2018

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5% Vol

**PRODUCCIÓN:** 3.000 botellas



Vino ecológico

## ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío y posterior fermentación a temperatura controlada e inferior a 26° C. Tras la fermentación maloláctica, el vino lleva a cabo una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros. Tras el vaciado, se lleva a cabo una ligera clarificación y el embotellado final.



## NOTA DE CATA

Color rojo picota, de capa alta.

Aromas intensos, limpios y complejos en nariz. Presencia de fruta negra y frutos rojos en menor intensidad, aromas especiados de tomillo y pimienta, notas balsámicas, eucalipto, y ligero recuerdo a cacao y vainilla en menor intensidad.

Entrada agradable y dulce en boca, buen volumen con un tanino maduro, sedoso y acidez equilibrada.

El vino muestra un buen recorrido, es largo, equilibrado y complejo. Vuelven a aparecer de forma destacada los aromas de fruta negra y especiados, así como el recuerdo de eucalipto y el ligero toque terroso, mineral, que aporta complejidad y muestra el carácter de nuestra tierra.