



# Tal Cual

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO León

**VARIEDAD:** Prieto Picudo

**COSECHA:** 2019

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol

**PRODUCCIÓN:** 35.000 botellas



Vino ecológico

## ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Para llevar a cabo la fermentación alcohólica el vino se siembra con un pie de cuba preparado anteriormente con levadura indígena procedente del propio viñedo. Durante el transcurso de la misma, la temperatura se mantiene siempre inferior a 23° C buscando conservar los aromas primarios característicos de la variedad en nuestro entorno. Fermentación maloláctica y posterior afinamiento en depósito de hormigón durante tres meses.

## NOTA DE CATA

Color rojo violáceo, limpio.

Aroma limpio e intenso en nariz, con presencia de frutos rojos, florales de violeta lila y fruta negra en menor intensidad. Aparecen también ligeras notas de sotobosque, tomillo.

Entrada agradable en boca, el vino se muestra fluido, vertical, fresco y ligero. Es sin duda un vino de trago largo, fácil de beber pero con personalidad y reflejo auténtico de la variedad y su expresión en nuestra tierra. Vuelven a destacar los delicados aromas florales y ligeros especiados, además de los frutos rojos.

