



Mojalpico

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Prieto Picudo

COSECHA: 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol

PRODUCCIÓN: 13.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Rosado de lágrima. Maceración pelicular en frío durante 10 horas. Sangrado directo, sin prensado. Posteriormente desfangado durante 24 horas en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada comprendida entre 13 y 16° C.

El vino se elabora siguiendo las tradiciones de la zona, añadiendo uvas enteras de Prieto Picudo sin raspón en el trascurso de la fermentación, de racimos previamente seleccionados de forma manual en nuestros viñedos. Trabajo sobre lías finas en depósito de acero inoxidable durante 2 meses. Clarificación ligera, filtración y embotellado final



NOTA DE CATA

Color rosa frambuesa, limpio y brillante.

Nariz de intensidad media alta, nítido y complejo. Aparecen claros aromas de frutos rojos como grosella, también frambuesa y un fondo con notas florales y de pomelo.

En boca la entrada es suave y agradable, con ligera sensación de dulzor fruto del trabajo sobre lías.

El vino muestra un cuerpo medio y una acidez equilibrada que mantiene la tensión, equilibrio y frescura del mismo. Esta sensación se ve reforzada por la burbuja fina y bien integrada que aporta la técnica del madreo. En el retrogusto vuelven a aparecer con intensidad los aromas de grosella y frambuesa, así como notas florales de rosa.