



El Sueño de las Alforjas

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Prieto Picudo

CRIANZA: 15 meses en barrica

COSECHA: 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol

PRODUCCIÓN: 1.225 botellas

ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado 100% con uva Prieto Picudo. Las bayas provienen de una zona seleccionada dentro de nuestra finca La Plana, ubicada a 830 m de altitud en lo alto del Valle de Valdevimbre.

El suelo de esta "microparcela" es de tipo franco arenoso, cubierto de cantos rodados que ayudan a regular la amplitud térmica día/noche de una zona elevada y bien expuesta al sol.

La vendimia se realiza de madrugada. Maceraciones de 1 a 2 días con la uva entera para favorecer la extracción de aromas a temperaturas por debajo de los 6 °C. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Posterior fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés de 500 litros durante al menos 12 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo picota. En nariz presenta aromas a fruta negra bien integrados con suaves notas balsámicas y especiadas aportados por la crianza.

Entrada en boca dulce y ligera, con tanino sedoso y cierta acidez típica de la variedad prieto picudo. Predominan la fruta negra y las especias. Aparece de fondo un toque terroso que le aporta complejidad.

En conjunto es un vino equilibrado, con intensidad aromática pero elegante, sin excesos.