



TRIDENTE - PRIETO PICUDO

Varietats	100% Prieto Picudo
Maridatge	Ideal per acompanyar carns de caça, arrossos, formatges curats, aus, cassoles, estofats, rostits de porc, xai, bou.
Criança	Barriques de 225 litres de roure francès en què fa la fermentació malolàctica i roman durant 18 mesos fins al seu embotellat.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

La fermentació dels raïms s'ha realitzat en petits cups oberts d'acer inoxidable en què se submergeix el barret de forma manual i en els que roman fins a acabar la fermentació alcohòlica.

NOTA DE CATA

El vi està elaborat amb raïms de la varietat Prieto Picudo, autòctona de la província de León. una poda i un cultiu molt sacrificat amb la finalitat de mantenir la sanitat del fruit fins a la recol·lecció.

RECONeixEMENTS

92 punts Guia Peñín

MARIDATGE

iguazú

Ideal per acompanyar carns de caça, arrossos, formatges curats, aus, cassoles, estofats, rostits de porc, xai, bou.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente va ser fundat el 2008 a Vilanova de Campeán (Zamora). Tridente és un celler de dimensions reduïdes pensat per a l'elaboració de vins negres dels raïms autòctons d'Ull de Llebre (Tinta de Toro), Prieto Picudo i Mencía.

POBLACIÓ

Villanueva del Campeán, Zamora

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

V.T. Castilla y León

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

CASTILLA Y LEON

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2008

VITICULTURA

Ecològica