



TRIDENTE - PRIETO PICUDO

producto.variedad 100% Prieto Picudo
desTexto

producto.maridaje Ideal para acompañar carnes de caza, arroces, quesos curados, aves, cazuelas, estofados, asados de cerdo, cordero, buey.

producto.crianza Barricas de 225 litros de roble francés en las que hace la fermentación maloláctica y permanece durante 18 meses hasta su embotellado.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohólico 14%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico, Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastròmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

La fermentación de sus uvas se ha realizado en pequeños lagares abiertos de acero inoxidable en los que se sumerge el sombrero de forma manual y en los que permanece hasta terminar la fermentación alcohólica.

PRODUCTO.NOTADECATA

El vino está elaborado con uvas de la variedad Prieto Picudo, autóctona de la provincia de León. Proceden de un viñedo único de avanzada edad localizado en Pajares de los Oteros sobre suelos muy arenosos, plantado en vaso en el año 1930. Se diferencia del resto de las variedades por tener prácticamente toda la cepa enterrada y las ramas extendidas por el suelo, lo que nos obliga a llevar una poda y un cultivo muy sacrificado con la finalidad de mantener la sanidad del fruto hasta su recolección.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza, arroces, quesos curados, aves, cazuelas, estofados, asados de cerdo, cordero, buey.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEON

BODEGA.ANYOCREACION

2008

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com