



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.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico, Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / 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.

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEÓN

BODEGA.ANYOCREACION

2008

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica