



TRIDENTE - PRIETO PICUDO

Variedades	100% Prieto Picudo
Maridaje	Ideal para acompañar carnes de caza, arroces, quesos curados, aves, cazuelas, estofados, asados de cerdo, cordero, buey.
Crianza	Barricas de 225 litros de roble francés en las que hace la fermentación maloláctica y permanece durante 18 meses hasta su embotellado.
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

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

BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente fue fundada en 2008 en Villanueva de Campeán (Zamora). Tridente es una bodega de dimensiones reducidas pensada para la elaboración de vinos tintos de las uvas autóctonas de Tempranillo (Tinta de Toro), Prieto Picudo y Mencía.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V.T. Castilla y León

REGIÓN

CASTILLA Y LEÓN

AÑO DE CREACIÓN

2008

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Ecológico

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica