

PINCERNA PRIETO PICUDO TINTO

Un tinto joven que destaca por su equilibrio

Pincerna: dicese de la persona que tenía por oficio servir la copa del vino a los reyes. Antiguos legados dicen que el Rey Vermudo III cedió tierras de Villa Cesam, actual Villacezán, a su Pincerna Fáfila Pétriz, en agradecimiento a su fidelidad. De hecho, esta bodega se encuentra al lado de un castillo medieval del s.XVI y un palacio renacentista del mismo siglo. La bodega también se distingue por la recuperación de viñedos centenarios, trabajando sólo uvas autóctonas. Además, los **vinos Pincerna se elaboran de forma singular**, con atrevimiento, control y buscando siempre la menor intervención, tanto en viñedo como en bodega.

Es un vino tinto singular tan lleno de historia como de matices. El viñedo está situado en una zona conocida como "Tierra de Campos", donde hay suelos arcillo arenosos de 10 millones de años que, junto con la altitud, le confieren unas condiciones idóneas para la generación de aromas y color.

Vino tinto joven 100% Prieto Picudo

DO León

Añada 2022

Alcohol: 14%

Descripción: color rojo picota, con tonos morados. En nariz nos recuerda a moras, guindas, arándanos y ciruela negra fresca, junto con un toque a dulce de leche. En boca cautiva el equilibrio y la suavidad. Nos envuelve una sensación de fruta en boca, que nos hace recordar de nuevo las sensaciones de la nariz.

Maridaje: queso de pasta blanca, cecina o embutidos ahumados, legumbres y pollo de corral.

