

PINCERNA BLANCO ALBARÍN



Una combinación de una uva escasa y una producción exquisita

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 esta bodega, rodeada por un castillo medieval del s.XVI. 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, como demuestran nuestros vinos sin sulfitos y viñas ecológicas.

Este vino blanco no deja indiferente a nadie, elaborado únicamente de uva albarín, una variedad tan escasa que **solo existen en el mundo 80 hectáreas**. Esta escasez es lo que hace que sea un vino muy preciado, tanto por su producción limitada como por su elaboración exquisitamente cuidada.

Vino blanco joven 100% Albarín

DO León

Añada 2022

Alcohol: 13%

Descripción: color amarillo verdoso muy atractivo. En nariz, nos recuerda a una ensalada de frutas tropicales y cítricas, donde también salen aromas de plantas aromáticas como albahaca, hierbabuena y menta. En boca parece que estemos comiendo una fruta por su textura, pero tenemos la sensación de que sabe a flores y a plantas aromáticas. Desde el punto de vista táctil, es muy fresco, con una acidez que nos cautiva por su equilibrio.

Maridaje: vino muy versátil que se adapta a muchos platos: ensaladas, quesos suaves, verduras, pescados, arroces de todo tipo... ancas a la barbacoa, ensaladas y legumbres.

