

SUMILLER PRIETO PICUDO

Toda la expresión y potencial de la variedad Prieto Picudo

Pincerna (nombre de la bodega) era el término utilizado en la Edad Media para nombrar a la persona que, en la corte real, tenía el cometido de servir a su señor los mejores vinos del Reino. Persona de absoluta confianza del rey, se encargaba también de vigilar el vino para que se mantuviera en las mejores condiciones e incluso de elaborarlo al gusto del monarca.

La figura del Pincerna tiene conexiones directas a las tierras donde se originan estos vinos. De hecho, antiguos legados recogen que las tierras de Villa Cesam, actual Villacezán, donde hoy se localizan una parte de los viñedos, fueron cedidas en 1032 por el Rey Vermudo III a su Pincerna Fáfila Pétriz, en agradecimiento a su fidelidad. Hoy esta bodega, también se caracteriza por su elaboración singular buscando siempre la menor intervención, tanto en viñedo como en bodega. Este vino procede de 3 zonas muy diferenciadas dentro de la denominación: una de ellas donde se encuentran viñedos que rodaran los 100 años de antigüedad.

Vino tinto 100% Prieto Picudo

DO León

Añada 2021

Alcohol: 14%

Crianza: entre 7 y 9 meses en barrica.

Descripción: Rojo burdeos. Atractivo en nariz con intensos y complejos aromas de frutos rojos combinados con toques minerales y un fondo agradable de madera. El vino tiene un carácter varietal, taninos maduros y goloso por su volumen, perfectamente ensamblado.

Maridaje: quesos curados, ternera, cerdo, pollo asado y pasta. Este vino se puede consumir incluso después del postre.

