



Variedad de uva: 100% Prieto Picudo de nuestros viñedos en la población de Gordoncillo (León).

Tipo de Suelo: Canto - franco - arcilloso

Área Geográfica: Denominación de Origen “Tierra de León”

Elaboración: vendimia nocturna mecanizada, seguida de una corta maceración a baja temperatura en torno a 8°C, posterior trabajo de las lías en mosto previo a la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Tiempo de envejecimiento en barrica: 0

Tipo de vino: rosado joven

Nota de Cata: Vino de color rosa palo o sonrosado. Intensidad aromática media, con aromas frutales, como piel de melocotón y florales con recuerdos a agua de rosas. En boca es equilibrado con larga persistencia, untuoso y una buena acidez.

Temperatura de servicio: 5°C a 8°C