



Veja Carriegos – Prieto Picudo

Produtor – Bodegas Señorío de los Arcos

Esse vinho é praticamente a única expressão da uva prieto picudo. Um exemplar distinto, raro, envelhecido em barrica de carvalho americano e francês. Apresenta cor tinta roxo e cereja, mesclado com amora madura. Límpido e brilhante. No nariz, podem-se perceber aromas balsâmicos e especiarias. Na boca, agradável com alta expressão, bem estruturado, redondo e persistente. Um baita vinho!!

Terroir

País: Espanha

Região: D.O Tierra de León

Uva: 100% Prieto Picudo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: em barricas de carvalho por 6 meses depois mais 6 meses em garrafa

Por Murilo

Visual: vermelho rubi intenso

Gustativo: Estruturado, elegante, equilibrado, persistente, complexo e cheio de potencial de guarda.

Olfativo: frutas vermelhas como morango, framboesa, cereja e groselha, com notas de frutas secas e um fundo de côco, chocolate amargo e café

Harmonização: tábua de frios, presunto ibérico, carnes assadas e grelhadas, massas ao molho vermelho, costela com batatas, ancho com legumes, carne de javali e outras caças. Muito versátil na harmonização!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 8 a 10 anos

Prieto Picudo

A Prieto Picudo é uma variedade de uva tinta única no mundo que só é encontrada na província de León, da qual se obtém vinhos únicos. A uva Prieto Picudo se distingue facilmente por suas bagas com forma de pinhões e casca negra azulada. Esse vinho é envelhecido em barrica de carvalho americano e francês. Um vinho único, distinto, e pela incrível relação custo x qualidade, um vinho que pode ser adegado de 8 a 10 anos tranquilamente. Salud!!