

NICTE

PRIETO PICUDO

DESCRIPCIÓN:

Únicamente hemos elaborado 6.000 botellas de este excepcional rosado de aromas golosos y fresco paladar.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. cuenta con una magnífica bodega dentro de la D.O. Rueda, donde también elabora vinos acogidos a la Denominación de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Precisamente de los páramos cascajosos de la provincia de León, es la uva de la variedad Prieto Picudo, procedente de viñas de 25 años cultivadas a más de 800 m. de altitud, con la que elaboramos este vino.

ELABORACIÓN:

El pequeño racimo de Prieto Picudo, madura muy lentamente ya que sufre el clima extremo de la meseta con noches muy frías en el verano. Mosto y hollejo maceran durante una hora hasta conseguir un precioso color rubí. Una vez limpio, el mosto fermenta a baja temperatura para mimar esos intensos y elegantes aromas a frutas rojas que le caracterizan.

NOTA DE CATA:

Precioso color frambuesa, vivo y brillante. Un aroma limpio e intenso a frutas rojas y palote de fresa que nos transporta a la infancia, deja paso a notas minerales y ligeramente especiadas. En boca es fresco y una pizca goloso, con un paso amable, envolvente y largo.

- José Manuel Corrales - Enólogo

RECOMENDADO CON:

Ideal como aperitivo y excelente con ensaladas, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO 7° - 10°C

DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934172081
Medidas Botella: 326 x 81,3 mm
Peso: 1.470 gr.
Cierre: Corcho Natural

EAN Caja (6 Botellas): 8412934872080
Medidas Caja: 26,1 x 17,3 x 33,5 cm
Peso caja: 9 kg.
76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)
19 cajas / fila
Peso Pallet: 709 kg

