



Nombre: CUMAL

Origen: CASTILLA Y LEÓN

Variedad: 100% PIETRO PICUDO

Grado Alcohólico: 14 %

Elaboración:

Después de una selección previa de las mejores parcelas. La vendimia se inició el 28 de septiembre realizándose en cajas de 15 Kg. Una vez en bodega, la totalidad de la uva pasó por la mesa de selección donde rechazaron los racimos que no presentaban los niveles exigidos de madurez, sanidad y presencia. Después de una maceración de 15 días y de los posteriores procesos de decantación natural, el vino pasó a bodega de roble Allier y Missouri donde realizó la fermentación malo láctica y la crianza durante 12 meses. El coupage definitivo fue embotellado en diciembre.

Este vino muestra toda la complejidad y elegancia de la variedad. Pietro Picudo, transmitiendo un gran abanico de sensaciones.

Notas de Cata:

Color: En la fase visual luce un precioso vestido rojo granate intenso con matices púrpura, limpio, brillante de lágrima densa.

Aroma: En nariz es intenso, limpio, franco, con aromas a frutas rojas maduras (fresa, frambuesa, grosella,..) flores rojas (rosas, violetas, lilas,...), fondos de maderas nobles con notas empíreas (tostados, cueros, tabaco, cacao,...), y tonos especiados y balsámicos.

Sabor: En boca es seco en la entrada, de paso fresco y amplio, bien estructurado con taninos amables, muy amplio y persistente, el final posee un agradable punto de amargor propio de la variedad. El posgusto es elegante y suave, potenciándose los aromas a frutas rojas y maderas nobles.

Temperatura de Servicio: 18 °C.