



Nombre: ESTAY

Origen: CASTILLA Y LEÓN

Variedad: 100% PIETRO PICUDO

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Este vino ha sido elaborado con la variedad autóctona Pietro Picudo procedente de viñedos viejos de la zona de Pajares de los Oteros. El clima es continental con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día-noche muy acusados, lo que favorece el desarrollo de sustancias aromáticas en el hollejo de la uva. Los suelos son fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta confirmación del suelo permite un excelente drenaje en épocas de lluvia, al mismo tiempo que ayuda a desarrollar un potente sistema radicular que proveerá / suministrará de agua a la planta durante la época de maduración.

Notas de Cata:

Color: Vestido rojo granate intenso con matices púrpura. Limpio y brillante.

Aroma: En nariz es intenso, limpio, con aromas a frutas rojas frescas, tonos florales, y fondos de maderas nobles.

Sabor: En boca es seco, fresco, amplio y persistente, equilibrado en su conjunto.

Temperatura de Servicio: 16/18 °C.