



Nombre: TOMBÚ DE

Origen: CASTILLA Y LEÓN

Variedad: 100% PIETRO PICUDO

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Vino elaborado a partir de uvas procedentes de los viñedos viejos situados en el municipio Pajares de los Oteros mediante el método ancestral del “madreo”. El viñedo está situado a 810 metros de altitud sobre el nivel del mar. Su tipo de conducción es el denominado en “rastra”, consistente en un doble cordón rastrero apoyado en el terreno.

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.

Suelos fuertes, ácidos, profundos, de textura franco-arenosa, con gran profusión de cantos rodados. Esta conformación del suelo permiten 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: Precioso vestido rojo, frambuesa. Limpio y brillante.

Aroma: En nariz es intenso, limpio, franco, con aromas a frutas rojas frescas propias de la variedad y fondos de flores rojas.

Sabor: En boca es seco, fresco, cálido, muy amplio y persistente, de elegante postgusto.

Temperatura de Servicio: 9/11 °C.