



## DO León Bodegas Pincerna Rosado

De benaming van deze Bodegas afkomstig van een oude benaming van sommeliers in het Spaans namelijk "Pincernas".

Gelegen in de amper 2000 ha tellende kleine DO León op 900 meter hoogte werkt de kleine bodega enkel met lokale druiven variëteiten aangeplant op een granietrijke bodemstructuur en omgeven door wilde lavendel, thym en rozemarijn.

Met respect voor de traditie en de lokale wijncultuur werkt deze hechte vriendengroep op een biologische en duurzame manier om zo het beste uit de lokale variëteiten Albarin (niet te verwarren met Albarino) in wit en Prieto Picudo in rood en rosé.

Prieto Picudo is een druivensoort wat bekendstaat omwille van zijn aromatische kwaliteiten, gematigde tannines en sappigheid. Eigen aan de provincie León kunnen we wel stellen dat we met deze rosé op basis van de "Méthode Saignée" een echt pareltje in huis hebben gehaald.

De druiven voor deze rosé komen van de jongere wijngaarden (25-30 jaar oud) en is gemaakt volgens de "méthode saignée". Dit betekent dat dit een deel van de most afkomstig is van het "bloeden" van hun basis rode wijn. Hierdoor krijg je een donkere, meer geconcentreerde rosé en wordt ook de rode wijn die achterblijft voller en rijker.

Appellatie: DO León

Regio: Castilla y León

Druivenrassen: Prieto Picudo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: intense aroma's van zwart en rood fruit (pruimen, zwarte bes, kers, aardbei) maar ondersteund door een frisse kruidigheid die doet denken aan anijs.

Smaak: De smaak is behoorlijk zacht en levendig, met het typisch bittertje in de afdronk, eigen aan de druivensoort.

Serveren bij: Lekker bij gerookte vis, salades, rijstgerechten, pasta en Aziatische gerechten.