



DO León Bodegas Pincerna Tinto

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. Met deze sappige stijl waarvan slechts 25% zijn rijping ondergaat op eikenhouten vaten hebben we een zeer mooie en unieke wijn toegevoegd aan ons assortiment.

De wijnen worden eerst zacht gekneusd om een gedeelte (30%) van het sap te laten “bloeden” doormiddel van schilcontact. Dit sap gebruikt men dan om hun rosé wijn van te maken.

Door deze techniek wint het resterende sap aan intensiteit en smaakdiepgang. Vervolgens ondergaat de wijn een traditionele vergisting. 25% rijpt daarna nog op gebruikte eiken houten vaten om meer structuur toe te voegen aan de wijn.

Appellatie: DO León
Regio: Castilla y León
Druivenrassen: Prieto Picudo 100%
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: kruidig-soepel

Aroma: De geur is expressief met zwart en rood fruit, wilde bessen en wat kruiden.

Smaak: Typisch voor Prieto Picudo en deze wijze van wijn maken heb je een frisse rode wijn met soepel rood fruit en een bittertje in de afdrank.

Serveren bij: Bij kazen, rijsgerechten, pasta, wit vlees en (koeler geschonken) bij stevige vis (tonijn, zalm,...).