



## DO León Bodegas Pincerna Tinto “Sumiller”

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. Volgens de wijnmaker geeft deze wijn al het goede wat men van deze druif kan verwachten.

25% van de druiven gebruikt voor deze wijn zijn afkomstig van 100 jaar oude stokken, de overige druiven komen van wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. Dankzij het gebruik van deze unieke oude stokken creëert men een ongelooflijke diepgang in deze wijn die dankzij de rijping op twee types van eikenvaten voor een periode van 6 maanden nog meer benadrukt wordt.

Samen met de typische sappigheid eigen aan deze druif slaagt men erin om een ongelooflijk lekkere wijn te presenteren aan een zeer mooie prijs-kwaliteit verhouding.

Appellatie: DO León

Regio: Castilla y León

Druivenrassen: Prieto Picudo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Vol-Kruidig

Aroma: Complexe aroma's van rood fruit, kruiden en mineralen fijn verweven door de lichte aanwezigheid van de rijping op eiken vaten.

Smaak: Karaktervol met terugkerende fruit- en kruid toetsen met een volle, rijke en rijpe mondvulling ondersteund door een frisse toets in de afdronk.

Serveren bij: Bij (gegrild) rood vlees, lamsvlees, stoofpotjes, rijpe kazen of gekruide gerechten.