



DO Leon Bodegas Pincerna "La Retorcida" Prieto Picudo

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.

De druiven gebruikt voor deze wijn zijn afkomstig van 100 jaar oude stokken, waarvan sommige bijna letterlijk "uit de doden zijn opgestaan" na een zorgvuldige verzorging door het landbouwkundig team van Bodegas Pincerna. Deze wijn weerspiegelt dan ook de kunde van de wijnmakers (die weliswaar minimaal tussenkomen) en de kracht en elegantie van de oude stokken van een variëteit eigen aan de regio León.

De wijn ondergaat na de klassieke vergisting een rijping van 11 maanden op gebruikte eikenhouten vaten gevolgd door een jaar rijping op fles.

Appellatie: DO León

Regio: Castilla y León

Druivenrassen: Prieto Picudo 100%

Wijnstijl: Intens-verfijnd

Aroma: Complexe aroma's van rood fruit, kruiden (zwarte peper, laurier, gember), bloesems en mineralen fijn verweven door de lichte aanwezigheid van de rijping op eiken vaten.

Smaak: Smeuïg, vol en intens met terugkerende fruit- en kruidtonen dewelke ondersteund worden door een rijk mondgevoel met soepele en aangename tannines.

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