



EL APRENDIZ



AÑADA: 2014

TINTO 3 MESES EN BARRICA

GRADUACIÓN: 12,5 % VOL.

D.O. TIERRA DE LEÓN

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO: 14-16 °C

CATA EN FASE VISUAL

Color rojo granate intenso. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas maduras y fondos de maderas nobles.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, potente, aterciopelado, equilibrado y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **prieto picudo**, procedente de viñedos de más de 35 años de edad.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20 kg. Procesada en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 24h en depósitos de acero inoxidable a 8 °C. Fermentación a Tª controlada. Crianza de 3 meses en barrica de tercer y cuarto uso de roble francés (50%) y americano (50%).

Clarificado, estabilizado y filtrado.