



FLOR DEL PÁRAMO TINTO



AÑADA: 2015

TINTO JOVEN

GRADUACIÓN: 13,0 % VOL.

**VINO DE LA TIERRA DE
CASTILLA Y LEÓN**

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO: 14-16 °C

CATA EN FASE VISUAL

Bonito vestido color rojo granate intenso. Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas frescas y fondos florales.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, carnosos, equilibrado y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **prieto picudo**, procedente de viñedos de más de 15 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.

Clarificado, estabilizado y filtrado.