



NICTE

PRIETO PICUDO



DESCRIPCIÓN:

Únicamente hemos elaborado 6.000 botellas de este excepcional rosado de aromas golosos y fresco paladar.

BODEGA Y VIÑEDOS:

Avelino Vegas S.A. cuenta con una magnífica bodega dentro de la D.O. Rueda, donde también elabora vinos acogidos a la Denominación de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Precisamente de los páramos cascajosos de la provincia de León, es la uva de la variedad Prieto Picudo, procedente de viñas de 25 años cultivadas a más de 800 m. de altitud, con la que elaboramos este vino.

ELABORACIÓN:

El pequeño racimo de Prieto Picudo, madura muy lentamente ya que sufre el clima extremo de la meseta con noches muy frías en el verano. Mosto y hollejo maceran durante una hora hasta conseguir un precioso color rubí. Una vez limpio, el mosto fermenta a baja temperatura para mimar esos intensos y elegantes aromas a frutas rojas que le caracterizan.

NOTA DE CATA:

Precioso color frambuesa, vivo y brillante. Un aroma limpio e intenso a frutas rojas y palote de fresa que nos transporta a la infancia, deja paso a notas minerales y ligeramente especiadas. En boca es fresco y una pizca goloso, con un paso amable, envolvente y largo.

– José Manuel Corrales – Enólogo

RECOMENDADO CON:

Ideal como aperitivo y excelente con ensaladas, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 7° – 10° C

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol:	13 %
Acidez Volátil gr./l.:	0,32
Acidez Total gr./l.:	7,1
SO ² Libre mg./l.:	35
SO ² Total mg./l.:	100
PH:	3,26
Azúcar Residual gr./l.	14

DATOS LOGÍSTICOS:

Medidas Botella:	326 x 81,3 mm
Peso:	1.470 gr.
Cierre:	Corcho Natural
Medidas Caja:	26,1 x 17,3 x 33,5 cm
Peso Caja:	9 kg.
76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)	
19 cajas / fila	
Peso Pallet:	709 kg