



EL MÚSICO



AÑADA: 2012

TINTO 12 MESES EN BARRICA

GRADUACIÓN: 13,5 % VOL.

D.O. TIERRA DE LEÓN

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

Tª DE SERVICIO: 16-18 °C

CATA EN FASE VISUAL

Color rojo granate intenso, con matices violáceos.
Limpio y brillante.

CATA EN FASE OLFATIVA

Frutas rojas maduras con notas especiadas, balsámicas
y maderas nobles con fondos empíreumáticos.

CATA EN FASE GUSTATIVA

Seco, fresco, potente, muy amplio, equilibrado
y persistente.

VITICULTURA

Vino elaborado con la variedad autóctona **prieto picudo**, procedente de viñedos propios de más de 80 años de edad.

Conducción del viñedo en “rastra”.

VENDIMIA

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

ELABORACIÓN

Premaceración en frío durante 72h en depósitos de acero inoxidable a 8 °C.

Fermentación a Tª controlada.

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier y Nevers.
Clarificado y filtrado.