

Los Mancebos

2016

Vino de Garaje

100% Prieto Picudo

Este vino surge del empeño de dos amigos y enólogos leoneses, que, tras elaborar vinos en otras regiones vitivinícolas nacionales, se han juntado para crear un vino que ponga de manifiesto todas las virtudes de una de las variedades más especiales de cuantas se cultivan en España, la Prieto Picudo.

Este vino se ha realizado siguiendo las pautas de una enología tradicional y muy respetuosa, con la finalidad de obtener las mayores propiedades de nuestra variedad autóctona.

La uva se ha vendimiado de una manera totalmente manual y recogido en remolques pequeños de 400/500 kg en perfectas condiciones de madurez alcohólica y fenólica después de una exhaustiva selección de los mejores racimos de las parcelas de viñedo antiguo que controlamos. Estos pequeños majuelos, situados en el páramo leonés, se encuentran en altitudes de 800 a 900 metros lo que les confiere una maduración lenta y pausada, con grandes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche.

Una vez la uva llega a la bodega se separan las bayas del raspón y sin estrujar se llevan a unos bocoyes de 500 l. de madera de roble donde fermenta lentamente y de manera controlada, con bazuqueos frecuentes, durante 15-18 días. Posteriormente se prensa muy ligeramente, con una prensa vertical de pequeño volumen, con el objeto de no extraer demasiado y que aparezcan algunos compuestos desagradables.

Posteriormente se lleva a barricas usadas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica y su posterior crianza en ellas, durante al menos 12 meses.

Después el vino se va limpiando de manera natural, mediante dos trasiegos, y se embotella sin filtrar, por lo que puede aparecer algún precipitado, con el objetivo de respetar al máximo, el potencial de esta uva tan excepcional. El vino permanece en botella al menos 6 meses para su completo afinado.

El resultado es un vino complejo, elegante y muy frutal en el que se ha intentado priorizar siempre la preponderancia de los aromas primarios, con notas muy sutiles de una madera perfectamente ensamblada.

Producción:

2000 botellas numeradas de 0,75 cl

Grado alcohólico: 13,5°

Variedad: 100% Prieto Picudo

Procedencia: las uvas se obtienen después de un intenso proceso de selección de cada racimo en parcelas controladas por nosotros, con vides de más de 50 años, y situadas a altitudes de 800-900 metros.

Fase visual: capa intensa, con ribetes color rubí, limpio y brillante.

Fase olfativa: intensos aromas primarios típicos de la variedad, en los que destacan aromas florales de lilas y jazmines con aromas de fruta negra. Se aprecian notas sutiles de vainilla, coco, cuero, chocolate, humo con cierto carácter mineral y balsámico.

Fase gustativa: de entrada potente, pero elegante y sedosa, con una buena estructura y bien equilibrado. Ligeramente tánico y ácido, lo que le confiere una alta capacidad de envejecimiento. Vino largo con una retronasal donde vuelven a aparecer esos toques de fruta negra tan característico.

Maridaje: Acompaña perfectamente a todo tipo de guisos, platos de cuchara, asados y caza, así como postres con chocolate y quesos con un cierto grado de curación.



Los Mancebos

Botella N°: 00000 de 2.000 unidades
Edición limitada y numerada

75 cl e 13,5% Vol

Elaborado y embotellado por R.E.N.º 8.055/LE00
para Bodegas Clandestinas S.L. Villabraz
León (España) PRODUCTO OF SPAIN

www.bodegasclandestinas.com

Vñedos y Bodegas Clandestinas S.L.
C/ Miguel Villanueva nº 6, 2º izq, Oficina 3
26001 Logroño - La Rioja - España


Bodegas
Clandestinas



LEÓN
Denominación de Origen