



BARCILLO

Crianza "Las Moranas"



- **Información de la bodega**

Se trata del primer vino que sale al mercado de esta sociedad que agrupa a 47 viticultores de la zona.

Ubicada en Valdevimbre, Barcillo S.A. cuenta con 96 hectáreas de viñedo, apostando principalmente por el Prieto Picudo (77%) además de Verdejo, Albarín, Tempranillo y Godello.

- **D.O**

V.T. León

- **Añada**

2004

- **Tipo**

Crianza, envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés

- **Uvas**

100% Prieto Picudo

- **Viticultura**

Podas cortas y destalles severos, para obtener producciones equilibradas y una óptima aireación de los racimos. La vendimia es manual en cajas de 20 Kg.

- **Elaboración**

Tras la recepción en la bodega, la uva se despalilla y se estruja ligeramente pasando a los depósitos donde se realiza una maceración prefermentativa de 3 - 4 días.

Fermenta junto a los hollejos a Tª controlada.

Acabada la fermentación el vino destinado a crianza pasa a las barricas situadas en una bodega subterránea donde las condiciones de humedad y temperatura son idóneas para su envejecimiento.

- **Cata**

Explosivo en nariz, destacan aromas a frutas maduras cacao y recuerdos de regaliz negro.

Fresco y sabroso en boca, equilibrado, con taninos nobles y un postgusto intenso y prolongado.

- **Presentación**

Botella bordelesa 75cl. En cajas de 6 unidades.

- **Consumo óptimo**

De 2007 a 2010

- **Temperatura ideal**

16 - 18° C