

# RAICES

## PRIETO PICUDO

### LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS

RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Prieto Picudo es autóctona de la D.O Toro, de las regiones de Valdevimbre, Los Oteros y la ribera del río Cea. Esta variedad tinta tiene brotación temprana que le hace sensible a las heladas de primavera. Y aunque requiere de un clima que preserve la humedad, resiste a la sequía. Su nombre deriva de la forma de las bayas y el racimo, racimo prieto y con forma picuda, ovalada y acabado en punta. Hay poco más de 4.000 hectáreas en España, con la que se producen tintos y rosados.

Para nuestro vino hemos escogido viñedo de más de 30 años, en suelos de canto rodado. Están en espaldera a unos 700 metros con un clima continental.

**Fecha de vendimia:** segunda semana de octubre

**Clasificación:** Vino tinto varietal UE (origen de la uva: DO Tierra de León)

**Variedad:** 100% Prieto Picudo

**Vinificación:** Fermentación durante 12 días a 28°C. Maceración post-fermentativa de 2 semanas con sus lías. 3 meses en barricas de 225l.

**Enólogo:** Rubén Magallanes

#### NOTA DE CATA

Color cereza picota con capa baja-media.

En nariz tiene fruta roja y negra y destacan las notas especiadas.

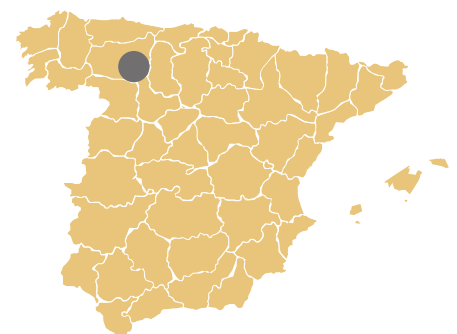
En boca tiene entrada muy fresca y se le nota la acidez que es destacable en esta variedad., al igual que la tanicidad que también se nota un poco en su paso por boca. El final es muy elegante y largo, recuerdo a las especias y a la fruta negra que se notaba en nariz.



Las sugerencias de maridaje de la sumiller Anna Vicencs:

Carn d'olla o bacalao al pil-pil.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Syrah.



# RAICES

## PRIETO PICUDO

### THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"



Prieto Picudo is native to the D.O Toro, from the regions of Valdevimbre, Los Oteros and the banks of the Cea River. This red variety has early budding that makes it sensitive to spring frosts. And although it requires a climate that preserves humidity, it resists drought. Its name derives from the shape of the berries and the cluster, a tight cluster with a pointed, oval shape and a pointed finish. There are just over 4,000 hectares in Spain, with which reds and rosés are produced.

For our wine we have chosen vineyards that are more than 30 years old, on pebble soils. They are espaliered at about 700 meters with a continental climate.

**Harvest date:** second week of October

**Classification:** EU varietal red wine (grape origin: DO Tierra de León)

**Variety:** 100% Prieto Picudo

**Vinification:** Fermentation for 12 days at 28°C. Maceration post-fermentation of 2 weeks with its lees. 3 months in 225l barrels.

**Winemaker:** Rubén Magallanes

#### TASTING NOTES

Cherry color with low-medium layer.

The nose has red and black fruit and spicy notes stand out.

In the mouth it has a very fresh entry and you can notice the acidity that is notable in this variety, as well as the tannicity that is also noticeable a little in its passage through the mouth. The finish is very elegant and long, reminiscent of the spices and black fruit that were noticeable on the nose.



Sommelier Anna Vicencs' pairing suggestions:

Carn d'olla (Catalonian dish) or cod.

*Best served in a Riedel Performace Syrah glass.*

