

D.O. León
Bodega El Sueño de Las Alforjas



Mojalpico

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Prieto Picudo

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Rosado de lágrima. Maceración pelicular en frío durante 10 horas. Sangrado directo, sin prensado. Posteriormente desfangado durante 24 horas en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada comprendida entre 13 y 16° C.

El vino se elabora con la técnica tradicional del madreo, añadiendo racimos seleccionados y enteros durante el transcurso de la fermentación. Trabajo sobre lías finas en depósito de acero inoxidable durante 2 meses. Clarificación ligera, filtración y embotellado final.

NOTA DE CATA

Color rosa frambuesa, limpio y brillante.

Nariz de intensidad media alta, nítido y complejo. Aparecen claros aromas de frutos rojos como grosella, también frambuesa y un fondo con notas florales y de pomelo.

En boca la entrada es suave y agradable, con ligera sensación de dulzor fruto del trabajo sobre lías.

El vino muestra un cuerpo medio y una acidez equilibrada que mantiene la tensión, equilibrio y frescura del mismo. Esta sensación se ve reforzada por la burbuja fina y bien integrada que aporta la técnica del madreo. En el retrogusto vuelven a aparecer con intensidad los aromas de grosella y frambuesa, así como notas florales de rosa.



Tal Cual

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Prieto Picudo

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol

PRODUCCIÓN: 35.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Para llevar a cabo la fermentación alcohólica el vino se siembra con un pie de cuba preparado anteriormente con levadura indígena procedente del propio viñedo. Durante el transcurso de la misma, la temperatura se mantiene siempre inferior a 23° C buscando conservar los aromas primarios característicos de la variedad en nuestro entorno. Fermentación maloláctica y posterior afinamiento en depósito de hormigón durante tres meses.

NOTA DE CATA

Color rojo violáceo, limpio.

Aroma limpio e intenso en nariz, con presencia de frutos rojos, florales de violeta lila y fruta negra en menor intensidad. Aparecen también ligeras notas de sotobosque, tomillo.

Entrada agradable en boca, el vino se muestra fluido, vertical, fresco y ligero. Es sin duda un vino de trago largo, fácil de beber pero con personalidad y reflejo auténtico de la variedad y su expresión en nuestra tierra. Vuelven a destacar los delicados aromas florales y ligeros especiados, además de los frutos rojos.



Cascabel

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Albarín

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío durante 6 horas a temperatura inferior a 10° C. Sangrado directo, sin prensado. Desfangado estático en frío durante 24 horas. Fermentación alcohólica a temperatura controlada comprendida entre 13 y 16° C.

Posterior crianza sobre lías finas durante un periodo de 4 meses en depósito de acero inoxidable. Clarificación, filtración y embotellado final.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio. Muy intenso, complejo y limpio en nariz. Destacan las notas de fruta blanca y fruta de hueso, cítricos. Aparecen también ligeras notas anisadas y una importante presencia de compuestos terpénicos responsables de la sensación floral. El trabajo sobre lías aparece con finas y muy ligeras notas de panadería que no apagan la sensación de frescura en el vino y añaden una mayor complejidad.

En boca la entrada es suave, con sensación de dulzor y muy agradable. El vino es amplio, con buen recorrido y una acidez que mantiene la viveza del mismo, dotándolo de cierta persistencia.

La sensación global es la de un vino muy equilibrado, con volumen y recorrido, manteniendo siempre la sensación de frescura en el mismo. Los aromas de fruta blanca, florales, así como ligeras notas cítricas y de bollería aparecen nuevamente en el retrogusto, de persistencia media.



Marcialis

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO León

VARIEDAD: Prieto Picudo

CRianza: 12 meses en barricas de roble Francés

COSECHA: 2018

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas



Vino ecológico

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración prefermentativa en frío y posterior fermentación a temperatura controlada e inferior a 26° C. Tras la fermentación maloláctica, el vino lleva a cabo una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros. Tras el vaciado, se lleva a cabo una ligera clarificación y el embotellado final.

NOTA DE CATA

Color rojo picota, de capa alta.

Aromas intensos, limpios y complejos en nariz. Presencia de fruta negra y frutos rojos en menor intensidad, aromas especiados de tomillo y pimienta, notas balsámicas, eucalipto, y ligero recuerdo a cacao y vainilla en menor intensidad.

Entrada agradable y dulce en boca, buen volumen con un tanino maduro, sedoso y acidez equilibrada.

El vino muestra un buen recorrido, es largo, equilibrado y complejo. Vuelven a aparecer de forma destacada los aromas de fruta negra y especiados, así como el recuerdo de eucalipto y el ligero toque terroso, mineral, que aporta complejidad y muestra el carácter de nuestra tierra.