Botella de Vino EL CHANO 2016

El proyecto de "El Chano", nace de la recuperación de antiguos viñedos la mayoría centenarios todos plantados en vaso, en medio del Valle del Jamuz. Nuestras viñas trabajadas con métodos tradicionales de viticultura ecológica producen Mencía, Garnacha y Prieto Picudo, que nos ofrecen un vino fino y frutal donde se destacan los frutos rojos y negros maduros, los sabores silvestres y un retrogusto algo mineral, de cuerpo medio y taninos elegantes, criado en roble francés durante 12 meses.

D.O. Vino de la Tierra de León

Origen: Valle del Jamuz

Viñedos: Viñas centenarias, recuperadas y trabajadas en ecológico

Suelos: Arcillo Calcáreos

Composición Varietal: Mencía en su mayoría, Alicante Bouchet y Prieto Picudo

Vinificación espontánea y fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 12 a meses en barrica de roble francés y un posterior afinamiento en depósitos de hormigón por al menos 4 meses.

Premios: Robert Parker's Wine Advocate: 91 puntos.

NOTA DE CATA

Es un tinto frutal, de acidez media, fresco en boca, de cuerpo medio a ligero, de taninos elegantes, con matices algo silvestres y terrosos que reafirma el espectro de sorprendente finura de los vinos de esta zona.

EL CAPRICHO

CÁRNICAS CARROBIERZO S.L. CIF: B24581761 y con domicilio en León, Vía de la Plata Nº3, Valderrey, inscrita en el Registro Mercantil de León, Hoja LE 19233, Folio 210, Tomo 1147, Sección 8ª, Inscripción 1ª, y con Registro Sanitario de Alimentos Nº ES241540000026 emitido por la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Castilla y León.