

PARDEVALLES TINTO

Viñedos y bodega Pardevalles, opgericht in 1949, is een familiebedrijf dat generaties lang gewijd is aan druiventeelt en wijnproductie. De bodega, gelegen in Valdevimbre, León, combineert traditie met innovatie en produceert wijn met respect voor het terroir en inheemse druivensoorten, zoals Prieto Picudo en Albarín Blanco. Ze beschikken over 38 hectare eigen wijngaarden op hooggelegen grond met sterk wisselende temperaturen. De wijn rijpt in een historische ondergrondse grot met 125 vaten van Frans en Amerikaans eikenhout. Prieto Picudo is een unieke druivensoort ter wereld, die alleen wordt geteeld in het zuiden van León. Deze druif is gemakkelijk te herkennen aan zijn compacte en dicht op elkaar zittende tros. De druiven zijn klein, hebben de vorm van pijnboompitten, hebben dikke schillen en zijn erg donker van kleur. Ze hebben tegelijkertijd veel suiker, zuur en kleur/tannines, waarschijnlijk meer dan enige andere rode druivensoort in Spanje. Prieto Picudo is gewend aan extreme omstandigheden en is een waardevolle druif voor de Spaanse wijnbouw. Deze druif resulteert in zeer aromatische en unieke wijnen wanneer ze jong zijn. Dankzij de goede verhouding tussen sap en druivenschil hebben ze ook uitzonderlijke eigenschappen om te rijpen.

Vinification

Deze wijn wordt voor 100% gemaakt van de Prieto Picudo-druif. De oogst gebeurt mechanisch 's nachts. De schilweking duurt 4 dagen. De fermentatie vindt plaats in conische roestvrijstalen tanks van 150 hl. bij een constante temperatuur van 22°C, met fermentatie en schilweking. De malolactische fermentatie en rijping vinden plaats op de fijne droesem.

Smaakimpressie

Dieprode kleur met blauwe tinten. Rijp fruit, kenmerkend, hints van zwarte drop. Fris, goed gestructureerd, rijk en zeer aanhoudend.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2024	13.50	0.75 l

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Pardevalles

Druiven
Prieto Picudo

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Klimaat
Continentaal
Atlantisch

Domein

Bodem
Alluviaal
Klei en kalk

Appelatie
D.O. Leon

Foodpairing
Charcuterie
Pasta
Bruschetta met tomaten
Knoflookgarnalen
Carpaccio van rundvlees met
Parmezaanse kaas en rucola
Geroosterde kip