



CARROLEÓN

Carroleón is een krachtige en elegante rode wijn uit de DO León, gemaakt van 100% Prieto Picudo druiven afkomstig van het perceel “Pago Carroleón”. De wijn ondergaat een zorgvuldige vinificatie met handmatige oogst, fermentatie op gecontroleerde temperatuur en 24 maanden rijping in Franse eikenhouten vaten in een ondergrondse, historische bodega. In het glas toont hij een diepe kersenrode kleur met paarse reflecties, aroma’s van rijp rood fruit, specerijen en geroosterde tonen. In de mond complex, fluweelzacht en lang in de afdronk. Deze wijn wordt biologisch geteeld en combineert traditioneel vakmanschap met moderne technieken.

Vinification

Handmatige oogst in kleine kratten, koude maceratie, fermentatie in stalen troncoconische vaten bij 26°C, malolactische gisting, 24 maanden rijping op Franse eiken vaten in ondergrondse kelder.

Smaakimpressie

Diep kersenrood met paarse toetsen. Rijke neus van rijpe bessen, kruiden en toast. In de mond krachtig, complex, met zachte tannines en lange afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	14.00	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Pardevalles



Druiven
Prieto Picudo



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Klimaat
Continentaal



Domein
Pago Carroleón



Foodpairing
Rundsvlees
Wildgerechten
Patés
Gestoofde of geroosterde vleesgerechten
Gerijpte kazen



Appelatie
D.O. Leon



Bodem
Arme bodem
Alluviaal
Steen