



Tampesta

PRIETO PICUDO 2016
Vino Tinto Roble

Marca comercial: Tampesta Tinto
Añada: 2016
Tipo de vino: Tinto Roble
Calificación: D.O. León.
Tipo de uva: 100% Prieto Picudo

NOTAS DE CATA

Visual: Intensidad de color media/alta con un atractivo color cereza picota y ribetes caoba.

Olfativa: Buena intensidad con aromas recordando a fruta de árbol (cereza y ciruela) sobre un fondo balsámico y sutilmente especiado (vainilla).

Gustativa: En ataque es potente y franco. Con buena acidez, cuerpo vigoroso, tanino marcado y paso por boca untuoso. Post-gusto largo y apetitoso recordando a compota de fruta de árbol madura (ciruela).

Con que acompañarlo... Ideal con arroces de carne (pollo o ternera) y verduras, carnes rojas, guisos condimentados, bacalao y platos especiados.

Andrés Marcos Santiago

La Socollada, s/n. 24230 Valdevimbre. León.

M +34 655 63 46 56 • T +34 987 304 307

bodegas@tampesta.com www.tampesta.com



Tampesta

BODEGAS Y VIÑEDOS

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés.
Grado: 13,5 % vol.
Temperatura de Servicio: 15°
Consumo óptimo: 3 años

RECONOCIMIENTOS

GUÍA PEÑÍN: 86p.
GUÍA VINO ABC 2018 - 90pts.

PRESENTACIÓN

Botella:	Borgoña
Capacidad:	750ml.
Tipo corcho:	Natural
Cod. EAN13:	8436562274009
Caja:	12 botellas
Cod EAN14:	18436562274003
Palet:	50 cajas/600 bot.



LEÓN

Denominación de Origen