

EAN Botellas: 8435328701544

El Picaporte

Soria



Su historia

El Picaporte, recibe su nombre de las cancelas que cierran los corrales de ovejas usados durante la trashumancia.

Conoce la tierra

En esta zona es frecuente ver el paisaje horadado por las pequeñas bodeguillas familiares, esos lugares oscuros donde el vino madura en silencio y quietud, después de los dos trasiegos reglamentarios, y a cuyas puertas la familia y amigos se reúnen en perfecta comunión para asar chuletas al sarmiento o acompañar el vino fresco, claro y acidillo con buenos tallos de chorizo curados junto al fuego de las cocinas bajas.

Elaboración

Dentro del Valle del Duero, la provincia de Soria destaca por su climatología adversa, suelos de caliza y mucha altitud. Volvemos a encontrarnos con pinares, pero es este caso madereros. Los viñedos utilizados para este vino tienen una edad media de 60 años, y están en suelos calizos erosionados a una altitud entre 900-1000 m.

Ficha técnica

- Tempranillo 100%
- 9 meses en barricas nuevas de roble francés de 225L

Peculiaridades

- Aromas de monte y flores
- Boca aterciopelada y mineral