

Club

Tierra Nuestra

VINOS DE ESPAÑA

BODEGA DIRECTO JULIO 2018

CUMAL

“El Prieto Picudo más premiado”

León se ha convertido en el baluarte de la arraigada casta Prieto Picudo, un varietal que nos muestra su calidad y expresividad cuando reciben el tratamiento y los cuidados oportunos, tanto en el campo como en la bodega. Así nos lo demostraron los amigos de Dominio de Tares, quienes en 2004 comenzaron un proyecto de identificación y adquisición de viñedos de cepas viejas de esta noble variedad en la zona de Pajares de los Oteros, al que dieron el nombre de Dominio Dostares.

De los trabajos de experimentación conjunta con la Universidad de León, sumado al savoir-faire heredado de Dominio de Tares, nació Cumal. Un vino de alta expresión, esencia del más auténtico Prieto Picudo leonés, lo que le ha servido para situarse como un referente de la casta, avalada por los premios y altísimas puntuaciones obtenidos en certámenes y concursos internacionales.



BODEGA DIRECTO · CUMAL

PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 30% DE DESCUENTO

3 botellas: **PRECIO 42,00€**

6 botellas: **PRECIO 78,00€**

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Primero fue la Garnacha, después la Mencía, y más recientemente le tocó a la Monastrell... ¿le ocurrirá lo mismo al Prieto Picudo? —Sin lugar a dudas. Lo tiene todo para convertirse en un varietal referente: arraigo local, viñedo en recuperación, personalidad y el beneplácito de técnicos y prescriptores; Cumal es el máximo exponente de esta nueva cara del Prieto Picudo. Un vino enraizado, elegante y fresco, con una nariz en la que perderse (frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendras...)”

CUMAL

Bodegas: Dominio Dostares

Zona de Producción: IGP Castilla y León

Tipo de Vino: Tinto Crianza (Entre 9 y 12 meses en barricas nuevas y usadas)

Uva: 100% Prieto Picudo.

Tiempo de Guarda: Bien conservado, entre 2020 o 2025 (Ideal decantarlo antes de su servicio).

Maridaje: Solomillo de retinto picado a cuchillo, cebolla morada y un puñado de alcarras picadas, una cucharada de mostaza antigua y una yema de huevo. ¡Molde y a emplatar!

Momento sugerente: Vinos que te otorgan el nivel avanzado del #WineLover. Es momento de descorchar todas esas viejas glorias de tu vinoteca, y hacer hueco para los Prieto Picudo, Rufetes, Brancellao, Mouratón, algún Jura, ¡y el Sylvaner d'Alsace del 2012...!

Temperatura de consumo: Servir a 17°