

La Costana crianza 2019



Añada	2019
Bodega	Gordonzello
Den.origen	León
Uvas	Prieto picudo
Fecha de cata	7 de noviembre 2025
Tipo de vino	Tinto crianza
Precio	8,90
Puntuación	7,1 sobre 10

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Vendimia manual seleccionada de las uvas procedentes de la Finca la Costana, las uvas se despallan y se realiza la fermentación alcohólica y posterior maloláctica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente, el vino pasa 12 meses en barrica.

Fases de la cata:

Visual

Rojo picota madura con tonos marrones que delatan una cierta oxidación, ribete cercano a teja, limio y brillante, con intensa lagrima coloreada

Olfativa

De intensidad aromática media, destacan aromas a frutos rojos, al reposar aparecen los tostados, especialmente el café

Boca

Entrada sávida, con una elevada tanicidad que se suaviza al permanecer en la copa, acidez alta que es la que consigue mantener el vino vivo. Ligerio amargor final, es un vino largo, pero poco persistente