

Centro de Interpretación del Vino Tierras de León

Valdevimbre cuenta con una gran tradición vitivinícola y es uno de los pueblos de referencia en la Denominación de Origen “Tierra de León”, considerándose como la cuna del afamado vino Prieto Picudo.

La localidad es ampliamente conocida por sus bodegas tradicionales, excavadas en la tierra. Las cuevas mantienen una temperatura constante durante todo el año por lo que son un lugar idóneo para elaborar y conservar el vino.

Muchas de estas bodegas aún siguen utilizándose para la elaboración de vino para consumo doméstico o para su venta, mientras que otras están reformadas y funcionan como restaurantes donde se pueden degustar los platos típicos de la cocina leonesa y especialmente de la comarca.

Con el fin de recuperar y dar a conocer las antiguas tradiciones de la elaboración del vino, y al mismo tiempo garantizar un atractivo turístico, con el apoyo de POEDA, se procedió a la creación del Museo del Vino Tierra de León, situado en una antigua cueva de más de 300 años de antigüedad. A través de paneles explicativos, medios audiovisuales, expositores y demás mobiliario se muestra la historia vitivinícola del territorio, la construcción de las bodegas y la elaboración del vino.

El vino PRIETO PICUDO

Este vino procede de una uva tinta autóctona que lleva el mismo nombre, caracterizada por presentar racimos apretados y bayas en forma de piñón con piel negra azulada. Se trata de un “vino de aguja” producido mediante el método del “madreo”, consistente en la introducción de racimos escogidos (denominado “madre”) sobre el mosto, provocando una segunda fermentación que hace que el vino se impregne de CO₂, proporcionándole así un ligero picor producido por las finas burbujas, sin llegar a ser espumoso.

