

# PRADOREY

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO



## ADARO 2020



- Pago Salgüero
- Altitud: entre 805 m y 825 m
- Suelos arcillosos con un alto porcentaje de caliza
- Uva ecológica
- 100 % Tempranillo
- Vendimia manual
- Rendimiento: 4.000 kg/ha
- Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y controlada a 28°C en depósitos de acero inoxidable
- Parte del vino (30%) hace la fermentación maloláctica en tinajas de barro centenarias. Resto (70%) en depósitos de acero inoxidable
- Producción limitada: **28.028** botellas



- 15 meses de barrica en roble europeo:
  - Barricas nuevas: 67% del vino
  - Barricas de más de 2 años: resto del vino



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante.
- NARIZ: Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica.
- BOCA: Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.



- Ibéricos de aperitivo, carnes a la parrilla, chacinas en caliente, pastas con salsas de carne (boloñesa, canelones), arroces con aves, concinas exóticas con frutos secos y/o miel

### BODEGA Y VIÑEDOS PRADOREY

Carretera CL-619 (Magaz-Aranda) Km. 66,1 09443 Gumiel de Mercado – Burgos – España – EU

info@pradorey.com / +34 947 54 69 00

www.pradorey.es