

PRADOREY



PRADOREY BLANCO



- Multivarietal de variedades autóctonas de Castilla y León
- Origen: Castilla y León
- Nos ubicamos en una zona con condiciones climáticas extremas donde la vendimia es más tardía y favorece la elaboración de vinos de crianza
- Vendimia nocturna
- Fermentación en depósitos de hormigón y acero inoxidable



- 5 meses en depósitos de hormigón
- 5 meses en barricas de roble americano y francés



- VISTA: Color amarillo de alta intensidad
- NARIZ: Notas complejas de frutas maduras, de hueso y blancas. Además, notas balsámicas de vainilla y torrefactos muy bien integradas en el vino. Elegante, fino y sutil
- BOCA: Posee un paso por boca equilibrado, sedoso y amplio. Con una acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto de frutas de hueso



- Legumbres: Cocido madrileño
- Pescados blancos grasos y pescados azules más suaves: Dorada a la sal, merluza en salsa verde o lubina a la espalda
- Paella de marisco y pastas frescas con salsas con base de nata o queso
- Aves grasas, como el pato a la pekinesa
- Quesos de curación media

BODEGAS Y VIÑEDOS PRADOREY