

PRADOREY

RI
BE
RA
DUERO



PRADOREY ROSADO 2019 FERMENTADO EN BARRICA



- 545 hectáreas de viñedo propio
- Altitud media: 813 m
- Vendimia Manual
- 50% tempranillo / 50% merlot
- Tiempo maceración: 24 – 48 horas
- Fermentación espontánea en conos y barricas:
 - Arranca a temperatura controlada de 16°C en conos de madera de Nevers de 21.000 l
 - Antes de finalizar la fermentación alcohólica se trasiega a barricas de roble francés de 225 litros donde finaliza la fermentación
- Producción limitada: *26.866* botellas



- 3 meses en barricas de roble francés y agitación semanal



- VISTA: Intenso rosa frambuesa, limpio y muy brillante
- NARIZ: Alta concentración aromática de frutas rojas del bosque, muy elegantes, con un fondo tostado y de vainilla aportado por su paso por barrica
- BOCA: Delicioso, cremoso y lleno de recuerdos. Paso por boca largo y persistente con muchos aromas en retronasal



- Tartar de pescados
- Arroces caldosos y fideuá
- Risotto con colmenillas y foie
- Sardinias a la brasa

BODEGAS PRADOREY