

PRADOREY

RI
BE
RA
DEL
DUERO



PRADOREY FINCA VALDELEYEGUA CRIANZA



- Pago Valdeleyegua
- Altitud: entre 790 m y 820 m
- Laderas suaves orientadas al sur, cerca del río Duero y Gromejón
- Suelos franco-arenosos y franco – arcillosos con afloramientos calizos
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Vendimia Manual



- 12 meses en barricas de roble francés
- 3 meses en conos de madera de Nevers



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones y capa intensa y brillante
- NARIZ: Intensidad alta. Predomina la fruta roja madura con sensaciones dulzonas aportadas por su paso por barrica. Fondo mineral, balsámico y complejo
- BOCA: Sabroso en boca, con taninos redondos y frescor agradable al paladar. Final sabroso, aterciopelado y con gran concentración de fruta



- Asados y caza
- Carnes rojas a la plancha o a la brasa
- Quesos curados y picantes

90
PEÑÍN
2018

Oro
AWC
Viena
2017

Plata
Mundus
Vini
2017

Bronce
Decanter
Asia
2017

BODEGAS 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