

EL CUENTISTA 2018

Blanc de noirs



- VISTA: Amarillo acerado de intensidad baja
- NARIZ: Notas maduras de frutas blancas y de hueso. Notas balsámicas de vainilla y presencia de madera fresca. Elegante y diferente
- BOCA: Paso por boca equilibrado, sedoso y amplio con una acidez moderada y equilibrada. Fresco. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto a frutas de hueso maduras y notas de madera



- Carnes blancas
- Asados típicos castellanos como el lechazo
- Pescados como el salmón
- Ideal como postre



- Pago Hoyo Dornajo
- Parcelas: 110, 111 y 112
- Altitud entre: 815 m – 830 m
- Vendimia Manual
- 100 % Tempranillo
- Climatología: Invierno con heladas. Primavera cálida con alguna helada débil en la primera semana de mayo que dañó la planta. Lluvias suficientes para un correcto crecimiento de la planta
- Fecha inicio vendimia: *04/10/2018*
- Fermentación espontánea
- Producción limitada: *7.158* botellas



- 9 meses en barricas de roble americano
- Crianza sobre lías de uva de variedades blancas

BODEGAS 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