

EL BUEN ALFARERO 2017

VINO ARTESANAL DE TINAJA



- Pago Hoyo Dornajo.
- Parcela 114.
- Altitud: 830 m.
- Suelos con alta concentración de arcillas calcáreas.
- 95 % Tempranillo y 5% Albillo.
- Rendimiento: 2.000 kg. por Ha.
- Vendimia manual; pisado de la uva sin despallillar; fermentación espontánea con levadura autóctona; encubado en tinajas de barro del siglo XIX y capacidad de 1.200 litros; bazuqueos manuales
- Clarificado con clara de huevo.
- Embotellado y etiquetado a mano.
- Producción limitada: 1.614 botellas.



- Crianza de 7 meses en tinaja de barro.



- Vista: Color rojo violeta, con intensos matices azulones, capa media y brillante.
- Nariz: Intensidad alta; aromas afrutados donde destaca la fruta roja; muy franco.
- Boca: Elegante, sabroso, mineral y fresco. Combina la fruta roja con la negra. Paso por boca muy agradable. Taninos redondos y aterciopelados con un final muy elegante y sutil. Se trata de un vino que, más allá de personalidad propia, tiene alma.



- Embutidos y quesos semicurados. Carnes blancas y pescados en salsa. Mariscos.



- 93 puntos Peñín. Candidato entre los diez finalistas a Vino Revelación del año en la Guía Peñín 2018 dentro de los más de 11.000 caldos que cata dicha publicación en cada edición.



PRADOREY

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

