

PRADOREY ÉLITE 2019



- **VISTA:** Color rojo nazareno con ribetes granates. Vino de capa alta y brillante
- **NARIZ:** Vino de gran complejidad aromática, en el que destacan los aromas de fruta madura, tinta china y esencias minerales, propios de la noble variedad Tinta Fina. Las maderas centroeuropeas usadas en la crianza se ensamblan a la perfección con el vino, lo que evita en todo momento que predominen sobre la variedad
- **BOCA:** Redondo en boca, con tanino bien integrado, final sabroso y postgusto largo y agradable con elevada presencia de frutas rojas maduras



- Exquisitos platos típicos de la zona: asados, caza y carnes rojas



- Pago Hoyo Dornajo
- Parcelas 110, 111 y 112
- Altitud: entre 815 m y 830 m
- Suelos que contienen una alta concentración de arcillas calcáreas
- 100 % Tinto Fino CLON ÉLITE
- Vendimia manual
- Fermentación espontánea a una temperatura máxima de 28°
- Periodo de maceración de 18 días
- Fermentación maloláctica con bacterias autóctonas en tinajas de barro tradicionales
- Producción limitada: *13.164* botellas



- 14 meses en barricas nuevas de roble francés

96

PÉÑÍN

ORO

DECANTER

PLATA

MUNDUS
VINI

RI
BE
RA
DEL
DÚERO

BODEGA 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

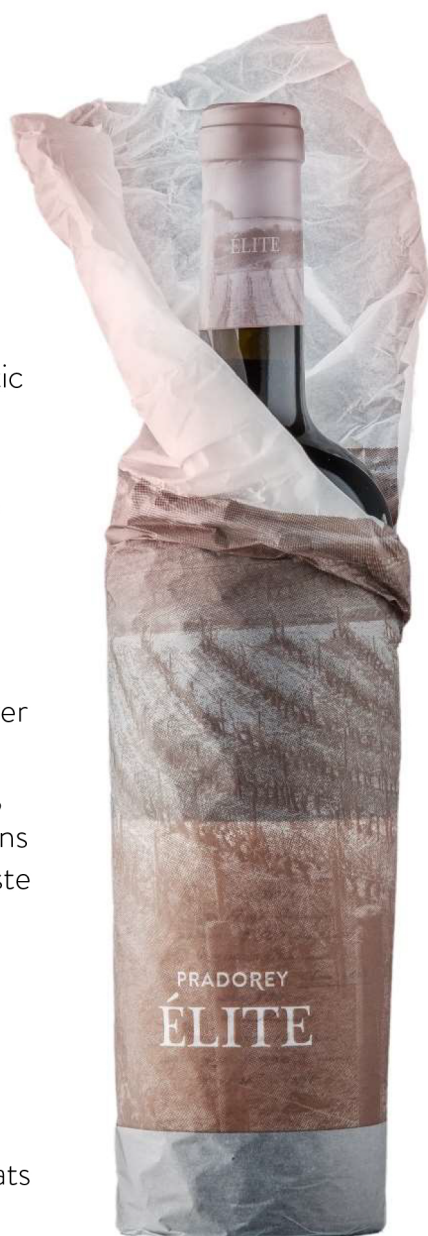
PRADOREY ÉLITE 2019



- SIGHT: Bluish-red with garnet rim. An intense, bright wine
- NOSE: A wine of great aromatic complexity, with outstanding notes of ripe fruit, ink, and mineral essences, typical of the Tinta Fina variety. Central European hardwoods used in ageing are assembled perfectly with the wine, ensuring at all times that they do not overpower the grape variety
- MOUTH: Round in the mouth, with tasty, well integrated tannins and a long and pleasant aftertaste with noticeable ripe red fruit



- Exquisite dishes typical of the area: roasts, game and red meats



- Hoyo Dornajo Terroir
- Plots: 110, 111 and 112
- 815 - 830 m altitude
- Soils containing a high concentration of limestone clay
- 100% Tempranillo ÉLITE plantar
- Harvested manually
- Spontaneous fermentation at 28° with autochthonous yeasts
- Maceration period of 18 days
- Malolactic fermentation with autochthonous yeasts in 19th century earthenware jars (Amphoras)
- Limited production: *13,164* bottles



- 14 months in new French oak barrels

RI
BE
RA
DUÉRO

96
PÉÑÍN

GOLD
DECANTER

SILVER
MUNDUS
VINI

BODEGA 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