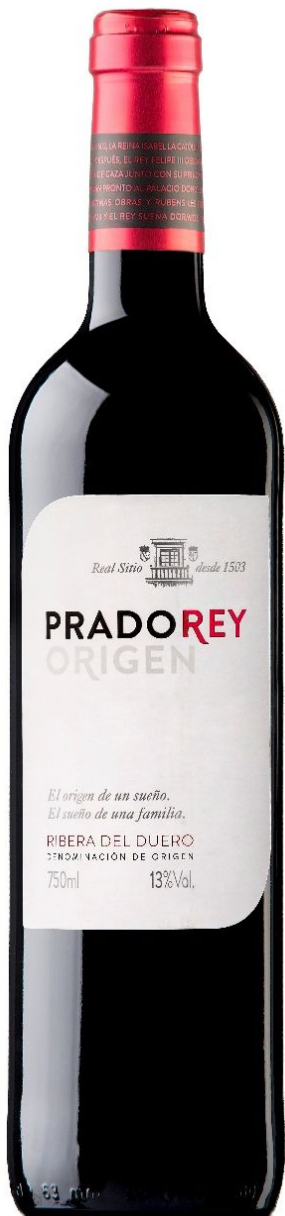


# PRADOREY

RIBERA  
DUERO

## PRADOREY ORIGEN



- 520 hectáreas de viñedo propio
- 8 pagos
- Altitud media: 813 m
- Vendimia Manual
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Fermentación espontánea



- Envejecido en barricas de roble europeo y americano



- Madurado en tinajas de barro



- VISTA: Rojo púrpura con ribetes nazarenos
- NARIZ: Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla
- BOCA: Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto



- Chacinas en frío especiadas y adobadas: chorizo, jamón y lomo ibérico
- Setas salteadas o la plancha
- Pizzas y empanadas de carne
- Quesos suaves

### BODEGAS PRADOREY

Carretera CL-619 (Magaz-Aranda) Km. 66,1 09443 Gumiel de Mercado – Burgos – España – EU

[info@pradorey.com](mailto:info@pradorey.com) / +34 947 54 69 00

[www.pradorey.es](http://www.pradorey.es)