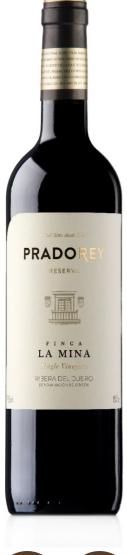


PRADOREY

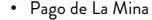








PRADOREY FINCA LA MINA RESERVA



- Altitud: entre 807 m 820 m
- Suelos franco-arenosos sanos y profundos con contenido en caliza. Buenos para vinos de guarda
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Vendimia manual
- Producción limitada: 16.043 botellas



- 18 meses en barricas de roble francés
- 6 meses en conos de madera de Nevers
- VISTA: Rojo cereza, muy brillante y con capa alta



- NARIZ: Complejo y elegante. Predomina la fruta roja compotada y la fruta negra madura. Balsámico, especiado y ahumado, y rico en aromas terciarios. Un vino con buqué
- BOCA: Entrada sedosa, interesantes taninos maduros de largo recorrido. Sensaciones muy agradables de fruta madura, aterciopeladas y balsámicas. Larga vida por delante



- Caza menor de pelo y caza menor de pluma
- Guisos complejos y salseados
- Carnes de tacto gelatinoso: callos o rabo de toro
- Chocolate amargo

BODEGAS PRADOREY