Real Sitio desde 1503

PRADOREY

LIA 2021

- Pago La Recorba (ecológico)
- Viñedos propios
- Altitud entre: 805 m - 818 m
- 100% Tempranillo ecológico
- Prensado directo sin maceración previa a temperatura ambiente
- Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14-16ºC
- Producción: 7.866 botellas
- Apto para vegano

- VISTA: Color piel de cebolla, limpio y brillante
- NARIZ: Intensidad media, en donde predomina las frutas de hueso como el albaricoque o melocotón. Aparecen en menor medida fruta roja como la fresa o la cereza y esencias de flores de rosa y jazmín. Fondo fresco y agradable
- BOCA: Sabroso en boca, muy equilibrada la acidez con el alcohol. Retrogusto afrutado de frutas maduras. Largo, persistente, fresco y dinámico.

- Ideal para el aperitivo
- Platos fríos, como ensaladas y espárragos blancos
- Frutos secos como las almendras y avellanas
- Quesos cremosos suaves

RIBERA DEL DUERO

ES-ECO-001-CL
Agricultura UE
CAAE

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
pradorey.es