

PRADO ENEA GRAN RESERVA 2016

VARIEDADES

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO

Arcillo-calcáreos y aluviales. Con una altitud comprendida entre 550 y 600 metros.

ELABORACIÓN

Las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en vendimiarse. Se trata de una cuidadosa selección de parcelas en altitud con uvas de una alta calidad, ubicadas al noroeste de La Rioja Alta, en los municipios de Sajazarra, Cellorigo y Fonzaleche.

Las uvas fermentan en tinos de roble. El periodo de maceración está comprendido entre 14 – 16 días, a lo cual le sigue un mínimo de 36 meses en barricas de roble francés y americano, para aportar complejidad. Al final del periodo de envejecimiento, el vino se clarifica ligeramente con clara de huevos frescos antes de ser embotellado y conservado en nuestra bodega durante, al menos, otros 36 meses, a fin de completar el proceso de envejecimiento aportando elegancia.

CATA

Prado Enea Gran Reserva 2016 muestra un color rojopícora, de capa media. En nariz muestra un elegante conjunto de frutos del bosque (zarzamora, mora) con especias como canela y clavo. La entrada es sedosa, con un volumen medio y un paso de boca muy largo y placentero. Nos encontramos con unos taninos aterciopelados en perfecta armonía con su fresca y perfectamente integrada acidez. Encontramos también notas cremosas, de vainilla mezcladas con fruta fresca.

Perfecto para consumir ahora o en los próximos años.

MARIDAJE

Este vino marida bien con guisos, platos de carne y queso, pudiendo ser incluso disfrutado por sí solo, sin ningún acompañamiento.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga