



PradoRey



PradoRey Gran Reserva 2004

Datos Técnicos

- **Términos:** La propiedad cuenta con siete pagos muy diferenciados de 80 Ha cada uno. La vendimia se realiza en cada pago en función de las distintas maduraciones que se producen.
- **Cepas:** La variedad principal utilizada es la "Tinta Fina" de la Denominación de Origen Ribera del Duero, acompañada de un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon (3%) y de Merlot (2%). La selección de la uva se selecciona de aquellas parcelas de la finca donde la producción no supera los 3.000 kg. por hectárea.
- **Elaboración:** Maceración prefermentativa en frío durante 5 días. Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 28°C con un periodo de maceración de 25 días. Transcurrida la fermentación maloláctica el vino reposa durante dos años en barrica de roble americano (zona de Missouri) y francés (zona de Tronçais) y posteriormente otros seis meses en conos de roble francés de 21.000 Lts. Posteriormente madura en botella treinta y seis meses antes de su salida al mercado. PradoRey Gran Reserva es un vino que se elaborará solamente los años que la uva permita obtener este gran producto siendo la añada 2004 la segunda que sale al mercado.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 14,5 % Vol.
- Acidez total: 4,75 g/l TH2
- Acidez volátil: 0,58 g/l
- PH: 3,6

El enólogo lo define

- **Sentido de la vista:** Color rubí con ribetes iodados. Vino brillante con capa alta característica de los Grandes Reservas de la Ribera del Duero en los que todavía queda vida por delante.
- **Sentido del olfato:** Aromas muy complejos, destacando aromas de fruta, compota, minerales y balsámico. A lo largo del tiempo los aromas van cambiando según se va abriendo en la copa. Es conveniente la previa oxigenación del vino para apreciar toda su complejidad.
- **Sentido del gusto:** Paso de boca elegante con tanino bien marcado. Compleja estructura, final sabroso, aterciopelado postgusto y mucha vida por delante.

Pruébalo con ensalada de escabechados, caza mayor, asados, estofados y quesos de pasta azul o pasta fermentada. Pudiendo acompañar también a otro tipo de platos de la cocina actual: caldereta de marisco, carpaccio de ternera.

Algunas cosas que se han dicho de este vino

Guía Parker: 92 puntos.

Guía Peñín 2012: 91 puntos.

Real Sitio de Ventosilla
Carretera CL-619 (Magaz-Aranda), Km. 66,1
09443 Gumiel de Mercado (Burgos)
Telephone: + 34 947 546 900
Fax: + 34 947 546 999



www.pradorey.com

#PradoReyGReserva

© PradoRey 2014

Safrá 2004. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.