

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja



MUGA

Prado Enea Gran Reserva

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.

SUELO:

Arcillo-calcáreo y aluvial en el noroeste de Rioja Alta.

ELABORACIÓN:

Las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en vendimiarse. La vendimia manual incluye doble selección, una en campo y otra en bodega. La fermentación alcohólica en tinos de roble, con remontados suaves y una maceración de 14-16 días. Posteriormente el vino permanece un mínimo de 36 meses en barricas de roble, mayoritariamente francés, con un pequeño porcentaje de americano para aportar complejidad. Antes de su embotellado se clarifica con clara de huevo fresca y continúa su afinamiento en botella durante al menos 36 meses.

CATA:

En nariz, despliega una intensidad alta y de gran complejidad aromática, donde predominan notas de fruta negra y roja madura entrelazada con especias finas (clavo, canela) y matices de cedro y cacao. En boca, la entrada es sedosa y envolvente. Los taninos se funden en un paso de boca armónico y equilibrado. El final es profundo y muy largo, con recuerdos nuevamente a fruta madura, especias dulces y ligeros recuerdos balsámicos. Un Gran Reserva atemporal, perfecto para disfrutar ahora, pero con una capacidad extraordinaria de guarda.

MARIDAJE:

Ideal con carnes rojas y asados tradicionales como caza y quesos curados.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 • E-mail: comercial@vinumnobile.com • www.vinumnobile.com