

PRADO ENEA GRAN RESERVA 2019

VARIEDADES

Tempranillo, garnacha y graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO

Procedente de viñedos situados en suelos arcillo calcáreos y aluviales, con altitudes comprendidas entre 550 y 700 metros. Parcelas situadas en el noroeste de Rioja Alta, en municipios como Sajazarra, Cellorigo y Fonzaleche, donde la amplitud térmica y el buen drenaje natural proporciona uvas de gran frescura y equilibrio.

ELABORACIÓN

Las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en vendimiarse, procedente de los viñedos en altitud y zonas más tardías de la denominación. La vendimia manual incluye doble selección, una en campo y otra en bodega gracias a una mesa de selección óptica. 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 continua su afinamiento en botella durante al menos 36 meses, alcanzando su plenitud con un equilibrio perfecto entre elegancia y profundidad.

CATA

La añada 2019, calificada como excelente, fue muy equilibrada y de maduración lenta, marcada por un clima moderadamente cálido y seco, con noches frescas que favorecieron una maduración poli fenólica completa que han dado vinos con gran equilibrio, estructura y longevidad.

De capa media-alta y color rojo picota brillante. 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, cacao, aportados por su prolongada crianza en barrica. En boca, la entrada es sedosa y envolvente, con un cuerpo medio y acidez viva, Los taninos con muy suaves y perfectamente integrados, 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.

Contiene Sulfitos



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



Muga