



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Pradorey - Real Sitio de Ventosilla Crianza 2009 \(750ml\)](#)

Pradorey - Real Sitio de Ventosilla Crianza 2009 (750ml) - 00024109



Classifique

Produtor: Pradorey - Real Sitio de Ventosilla

Classificação: Tinto

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)

País: Espanha

Safrá: 2009

Por R\$ 152,10
em 3X de R\$ 50,70 sem juros



Ganhe
153 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi intensa, halo violáceo, copiosos arquetos. Bastante típico no olfato com frutas vermelhas e negras maduras, café, alcaçuz e tabaco mentolado. Apresenta em boca uma textura sedosa, com taninos muito finos, delicioso frescor e largo final.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Ribera del Duero - Aranda de Duero (Burgos) - Seleção das melhores uvas na Finca Valdelayegua

Composição de Castas: 95% Tinta Fina, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho russo, 3 meses em grandes cubas de carvalho francês (20.000 litros).

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Clima continental, com grandes excursões térmicas entre as estações e entre o dia e a noite (20°C).

Características do Solo: Solo franco-arenoso em geral, profundos. Pobres em nitrogênio, moderados em magnésio e potássio, ricos em fósforo. Vinhedos plantados em espaldeira (Cordón Royat), com inclinação sul, sudeste e sudoeste, e 2.200 cepas por hectare.

Elaboração: Fermentado em tanques de aço inox a 28°C com a maceração durando 22 dias. Após o término da malolática o vinho é então trasfegado para barricas de carvalho russo. Posterior permanência em grandes cubas troncônicas de carvalho francês por 3 meses. Finalmente o vinho descansa 2 anos em garrafa antes da comercialização.

Características Organolépticas: Coloração rubi intensa, halo violáceo, copiosos arquetos. Bastante típico no olfato com frutas vermelhas e negras maduras, café, alcaçuz e tabaco mentolado. Apresenta em boca uma textura sedosa, com taninos muito finos, delicioso frescor e largo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Jarret de cordeiro ao alecrim; Caça de pélo em úmido; Queijo manchego curado; Jamon pata negra.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Ribera del Duero D.O.

Safrá 2009. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.