



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

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



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

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Pradorey - Real Sitio de Ventosilla Gran Reserva 2004 \(750ml\)](#)



Pradorey - Real Sitio de Ventosilla Gran Reserva 2004 (750ml) - 00024804



Classifique

Produtor: Pradorey - Real Sitio de Ventosilla
Classificação: Tinto
Uva: Não especificado
País: Espanha
Safra: 2004

Por R\$ 332,00
em 3X de R\$ 110,67 sem juros



Características Organolépticas: Rubi com reflexos alaranjados. Soberbo, grande amplitude de matizes de frutas em compota, minerais, tons balsâmicos e caixa de especiarias. Taninos de incrível sedosidade, harmônico e potente, com longo e perfumado final.



Conheça melhor este produto
Baixe nossa ficha técnica detalhada

Clique aqui para imprimir etiqueta de premiação.

Ficha Técnica

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [f](#) [w](#)

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 de uvas de apenas um vinhedo, com produção limitada a 20hl/ha.

Composição de Castas: 95% Tinta Fina (em 11 clones locais e antigos da Tempranillo), 3% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot.

Amadurecimento: 24 meses em barricas de carvalho americano, depois mais 6 meses em tonéis de carvalho francês de 20.000 litros.

Estimativa de Guarda: 15 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C. Decantação recomendada.

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: Fermentação da uva selecionada em depósitos de inox com temperatura controlada a 28°C, com um período de maceração de 25 dias. Após a malolática, procede-se o envelhecimento em madeira.

Características Organolépticas: Rubi com reflexos alaranjados. Soberbo, grande amplitude de matizes de frutas em compota, minerais, tons balsâmicos e caixa de especiarias. Taninos de incrível sedosidade, harmônico e potente, com longo e perfumado final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Carnes bovinas estufadas longamente com especiarias, caça de pélo, cordeiro, guisados regionais da Espanha, queijo Manchego curado.

Premiações mais Relevantes: PARKER: 92 Pontos

Classificação Legal: Ribera del Duero D.O.

Safra 2004. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.