

PRADOREY

RI
BE
RA
DEL
DUERO

ADARO 2012



- Pago Hoyo Dornajo
- Altitud: entre 815 m y 830 m
- Suelos que contienen una alta concentración de arcillas calcáreas
- 100 % Tempranillo
- Vendimia manual



- 12 meses barrica roble francés
- 3 meses en conos de madera de Nevers



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante
- NARIZ: Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica
- BOCA: Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante



- Exquisitos platos típicos de la zona: asados, caza y carnes rojas

92
PEÑÍN
2016

BODEGAS PRADOREY

Carretera CL-619 (Magaz-Aranda) Km. 66,1 09443 Gumiel de Mercado – Burgos – España – EU
bodega@pradorey.com / +34 947 54 69 00
www.pradorey.com