

PR3 BARRICAS 2010



- **VISTA:** Amarillo verdoso, intenso y muy brillante
- **NARIZ:** Aromas varietales, maduros, tropicales e intensos. La complejidad aromática se debe a la sensualidad de los aromas de la barrica mezclados con los varietales de la uva, lo que genera un elegante perfume
- **BOCA:** En boca es muy agradable, untuoso, carnoso, graso y con un largo postgusto de fruta exótica con toques amielados. Muy persistente, complejo y equilibrado



- 9 meses de crianza en tres tipos de barrica de 300 l.: Dos francesas y una del Cáucaso
- Crianza sobre lías con batonage diario

Plata
Zarcillo
2015

94
PEÑÍN
2016



- 100 % Verdejo
- Cepas de más de 50 años de antigüedad plantadas en vaso
- Rendimiento: Entre 2.000 y 3.000 kg/ha
- Origen: Pago las Vacas. Codorniz (Segovia)
- Vendimia nocturna
- Vino flor
- Sistema Boreal



- Cocido madrileño
- Ensaladas templadas de marisco, anchoas de aperitivo, foie gras o patés de hígado
- Arroces marineros, arroz caldoso de mariscos, sopas de pescado o marisco, frituras de pescado
- Carnes blancas de elaboración sencilla, pastas con salsas ligeras, rodaballo o mero a la parrilla



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