

# PRADOREY

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

## PRADOREY ROBLE 2015



Bronce  
IWSC  
2016



- 520 hectáreas de viñedo propio
- 8 pagos
- Altitud media: 813 m
- Vendimia Manual
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Fermentación espontánea



- 3 meses en barricas de roble europeo y americano



- VISTA: Rojo purpura con ribetes nazarenos
- NARIZ: Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla
- BOCA: Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto



- Chacinas en frío especiadas y adobadas: chorizo, jamón y lomo ibérico
- Setas salteadas o la plancha
- Pizzas y empanadas de carne
- Quesos suaves

### 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