

# PRADOREY

RI  
BE  
RA  
DE  
L  
DUERO



## PRADOREY ROSADO FERMENTADO EN BARRICA 2015



- 520 hectáreas de viñedo propio
- Altitud media: 813 m
- Vendimia Manual
- Uvas de los 8 pagos. Selección de las de mayor maduración para conseguir mayor estructura
- 50 % Tempranillo y 50 % Merlot
- Fermentación espontánea



- 3 meses en barricas de roble francés



- VISTA: Intenso rosa frambuesa, limpio y muy brillante
- NARIZ: Alta concentración aromática de frutas rojas del bosque, muy elegantes, con un fondo tostado y de vainilla aportado por su paso por barrica
- BOCA: Delicioso, cremoso y lleno de recuerdos. Paso por boca largo y persistente con muchos aromas en retronasal



- Tartar de pescados
- Arroces caldosos y fideuá
- Risotto con colmenillas y foie
- Sardinias a la brasa

Bronce  
Decanter  
2016

Plata  
AMAVI  
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