



Prado Enea Gran Reserva 2004.

Variedades.

80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

Junto a las uvas del Torre Muga, las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en entrar en la Bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima. La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 Kg. de capacidad sin control de temperatura ni adición de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata.

Alcanzamos un punto de maduración superior a lo habitual que se tradujo en presencia de una fruta más madura y una desaparición, casi total, del carácter floral tan característico de este vino.

Fue un año de clima duro y de contrastes que se trasladaron, como no, inmediatamente al vino en forma de taninos afilados.

Tras casi siete largos años de pulido han ido integrándose perfectamente, permitiéndonos descubrir un elenco de notas especiadas, ligeramente superpuestas a la fruta, flanqueadas de cueros finos muy frescos.

En esta fase de la cata lo que mas sorprende es la forma en que el vino toma la cavidad bucal desde el primer ataque hasta unos minutos después.

El postgusto y la retrolfacción transmiten, en un primer momento, notas uniformes y dominantes de tabacos frescos que se desvanecen para alumbrar especias del tipo clavo y pimienta negra.

Sin duda ninguna la evolución de este vino nos reserva sensaciones fabulosas para el futuro.