



Prado Enea 2000.

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. *Este vino se presenta de manera solemne, tanto en el color y vestido como en su aspecto halagador y brillante en color granate bien cubierto con matices teja en su borde. Es un vino lleno de matices, desde los que marcan su complejo aroma, con tonos fruta casi confitada unida a dejos de chocolate negro y matices tostados y especiados, como los que se encuentran en su paso por boca: goloso, potente, carnoso y de elegante y jugosa expresión tánica. En el postgusto es largo y aterciopelado. Es fácil de armonizar en la mesa con carnes rojas, aves, patés y quesos de pasta blanda.*