



Prado Enea 2001.

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.

Color granate bien cubierto con ligeros matices teja en su borde. Nariz de aromas a especias, chocolate envuelto por una fruta casi en licor. En boca, potente y equilibrado, a la vez que untuoso. En el post gusto muy largo y franco.