

Prado Enea Gran Reserva 2014

Variedades

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.

Geología y suelo

Arcillo-calcáreo con suelos aluviales a una altitud de 550 metros.

Elaboración

Además de nuestra marca Torre Muga, la cosecha Prado Enea es siempre la última en ser llevada a la bodega y se selecciona de parcelas y terrenos ubicados en el área de Villalba de Rioja, en las faldas de los Montes Obarenes, encarada al sur, un terruño de alta calidad reconocida. Los granos de uva se fermentan en depósitos de roble de sin control de temperatura ni adición de levaduras. El periodo de maceración es de 16 días. A lo cual le sigue un mínimo de 36 meses en barricas, por lo general, de roble francés. Al final del periodo de envejecimiento, el vino se clarifica ligeramente con claras de huevos frescos antes de ser embotellado y conservado en nuestras bodegas durante al menos otros 36 meses, a fin de completar el proceso de envejecimiento.



Cata

Este Gran Reserva Prado Enea muestra un atractivo, profundo e intenso color rojo picota.

En nariz resulta inmediatamente expresivo y revela aromas seductores y complejos que son a la vez delicados y elegantes. Sutiles notas de roble cremoso se mezclan con una amplia gama de frutas del bosque rojas y negras junto con notas de regaliz y tostadas. La entrada en el paladar es suave, seguida de un cuerpo medio con una textura sedosa, carnosa y redonda equilibrada por una agradable frescura. Con sus taninos maduros y refinados y su fina acidez, este Gran Reserva puede disfrutarse hoy en día, pero tiene potencial para envejecer maravillosamente durante varios años.

Maridaje

Este vino marida bien con guisos, platos de carne y queso, pudiendo ser incluso disfrutado por sí solo, sin ningún acompañamiento.