

Prado Enea Gran Reserva 2015

Variedades

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.

Geología y suelo

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

Elaboración

Las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en vendimiarse. Se trata de una cuidadosa selección de parcelas de altitud de una alta calidad, ubicadas al noroeste de La Rioja Alta, en los municipios de Sajazarra, Cellerigo y Fonzaleche.

Las uvas fermentan en depósitos de roble 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 de roble francés y americano. 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

Prado Enea Gran Reserva 2015 muestra un color rojo-picota, intenso, atractivo y de capa media. En nariz muestra un elegante conjunto de frutos negros con tonos especiados, galletas de jengibre y regaliz. La entrada suave y amplia lleva a un paso de boca con una sensación de potencia y un volumen ligero. Nos encontramos con unos taninos aterciopelados en perfecta armonía con su fresca y bien integrada acidez. Encontramos también notas cremosas y de vainilla mezcladas con fruta fresca.

Es un vino perfecto para consumir ya, pero que seguirá evolucionando bien 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.

