



PRADO DE LAS ALMAS

Situado a los pies de la Sierra de Cantabria. El tempranillo tiene un sistema de conducción en vaso, mientras que la garnacha tiene un vaso en espaldera.

producto.variedad	90% Tempranillo - 10% Garnacha
desText	
producto.maridaje	Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.
producto.crianza	Crianza en barricas de 500 litros durante 5-6 meses.
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	13%
producto.temperaturaDeServicio	12-15 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en barricas de 500 litros durante 5-6 meses.

PRODUCTO.NOTADECATA

Destacan aromas florales (pétalos de rosa), a fruta de hueso (albaricoque y piel de melocotón), cítricos, fresa y un sutil toque ahumado. En boca: Equilibrado, fresco y untuoso, retornando las notas afrutadas en boca

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar marisco, pasta, arroces y ensaladas. Ideal para degustar por copas, como entrante o junto a un pequeño aperitivo en una terraza.

BODEGA.DENOMINACION

D.O.C. Rioja

BODEGA.REGION

RIOJA ALAVESA

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional