



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
desTexto

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.gradoAlcohlico 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 (pétales 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.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

BODEGA.DENOMINACION

D.O.C. Rioja

BODEGA.REGION

RIOJA ALAVESA

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional