



## PradoRey Roble 2014

La segunda revolución enológica de PradoRey

### Datos técnicos

- **Términos:** La vendimia se realiza en cada uno de los siete pago que forman la Finca Real Sitio de Ventosilla. Para ello se realizan exhaustivos controles de maduración para comprobar que el fruto haya alcanzado el nivel de maduración fenólica adecuado.
- **Cepas:** La variedad principal utilizada es la Tempranillo en un 95%, acompañada de un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Merlot.
- **Elaboración:** La añada 2014 supone una segunda revolución enológica dentro de la bodega, tanto por el cuidado del viñedo como, principalmente, las técnicas de elaboración empleadas en la bodega.

Se realiza una maceración prefermentativa en frío de 3-4 días, que consigue extraer gran cantidad de aromas afrutados. Después, la uva seleccionada fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 28 °C con un periodo de maceración de 15 días. Tras su fermentación alcohólica realizada con levaduras autóctonas, pasa por una crianza sobre sus propias lías, acompañada de una cuidada microoxigenación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo con bacterias seleccionadas para obtener un vino homogéneo y libre de posibles aminas biogénicas. Al acabar la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano y europeo, durante al menos 5 meses. Tras los procesos de clarificación y estabilización tartárica, el vino es embotellado, madurando 2 meses en botella antes de salir al mercado.

### Datos analíticos

- |                     |             |                 |
|---------------------|-------------|-----------------|
| • Grado alcohólico: | 13          | I.C.: 12        |
| • Acidez total:     | 4,8 g/l TH2 | Folin: 74       |
| • Acidez volátil:   | 0,5         | Antocianos: 460 |
| • PH:               | 3,77        |                 |

### El enólogo lo define

- **Sentido de la vista:** Rojo púrpura con ribetes nazarenos.
- **Sentido del olfato:** Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla.
- **Sentido del gusto:** Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto.

**Pruébalo con** chacinas en frío especiadas y adobadas como el chorizo, el jamón y el lomo ibérico. Sopas de carne (de cocido), setas salteadas a la plancha, pizzas y empanadas de carne. Quesos suaves.