

# PRADOREY

RI  
BE  
RA  
DUERO



## PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA CRIANZA



- Pago Valdeleyegua
- Altitud: entre 790 m y 820 m
- Laderas suaves orientadas al sur, cerca del río Duero y Gromejón
- Suelos franco-arenosos y arcillosos con afloramientos calizos
- 93 % Tempranillo (clon Quintana; uvas de menor tamaño y mayor concentración) y 7 % Merlot
- Rendimientos: 4.000 kg por hectárea
- Vendimia Manual
- Fermentación controlada a 28° con levaduras autóctonas
- Maceración en medio acuoso
- Microoxigenación
- Fermentación maloláctica en conos de madera francesa de Nevers



- 12 meses en barricas de roble francés (60%) y barricas de roble americano (40%)
- 3 meses en conos de madera de Nevers



- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones y capa intensa y brillante
- NARIZ: Intensidad alta. Predomina la fruta roja madura con sensaciones dulzonas aportadas por su paso por barrica. Fondo mineral, balsámico y complejo
- BOCA: Sabroso en boca, con taninos redondos y frescor agradable al paladar. Final sabroso, aterciopelado y con gran concentración de fruta



- Asados y caza
- Carnes rojas a la plancha o a la brasa
- Quesos curados y picantes
- Estofados con guarnición de verduras fuertes

90  
PEÑÍN  
2018

93  
Wine &  
Spirits  
2018

Gold  
AWC  
Viena  
2017

Silver  
Mundus  
Vini  
2017

### BODEGAS PRADOREY

Carretera CL-619 (Magaz-Aranda) Km. 66,1 09443 Gumiel de Mercado – Burgos – España – EU

info@pradorey.com / +34 947 54 69 00

www.pradorey.es