

Bodegas de los Rios Prieto

Prios CRIANZA



En viña vieja de la noble variedad Tempranillo tiene su origen este vino.

Durante los meses previos a la vendimia se realizan exigentes controles, en campo y en laboratorio, para asegurar que la uva que llega a la bodega sea de la calidad deseada. La vendimia, manual y en cajas, y un posterior control en la mesa de selección de la propia bodega, dan paso a la fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Dos años son necesarios después de su fermentación para completar su proceso de crianza: trece meses en barricas de 225 l. de roble americano y el resto en botella. Tiempo que le da a este vino el gusto y la complejidad aromática típicos de los grandes vinos de Ribera de Duero.

Ficha de Cata:

Uva: 95 % Tempranillo, 5 % Cabernet Sauvignon.

Aspecto: Bien presentado en copa, de aspecto cálido y lágrima untuosa. Limpio y brillante. Corazón rojo oscuro, profundo y opalescente, con menisco rubí, evolucionando hacia tonos ladrillo.

Aromas: Pasado el proceso de oxigenación, tanto en reposo como en agitación, revela una intensidad aromática muy elevada. Agradablemente balsámico, sobre una armoniosa base cargada de un importante peso de fruta, representada por frutos rojos (cerezas, fresas, grosellas), y algunas notas especiadas, por donde pasarán, en continua evolución aromática, notas a flores blancas, violetas, cacao, etc., matices lácticos y unos agradables frutos secos, torrefactados, etc. La inagotable evolución que representa este vino en copa lo hace elegantemente “extravagante” y asegura un continuo disfrute.

Boca: Redondo y cálido en boca, sin aristas ni defectos, con una retronasal plena, llena de fruta y matices. Es sedoso al paladar. Tánicamente amable y sencillo, con un largo y elegante postgusto. Cualidades que aseguran la longevidad de este vino en clara ascendencia organoléptica.

Temperatura de servicio: 18°-20°

Gastronomía: Carnes Rojas. Platos de Caza. Arroces. Embutidos Ibéricos.

Formatos

Envase: Botellas 500, 750 y 1.500 ml

Embalaje: Caja cartón de 6 y 12 botellas.

Mágnium: estuche cartón 1 botella.