

Bodegas de los Rios Prieto

PRIOS RESERVA



Vino tinto elaborado únicamente con la variedad Tempranillo seleccionada de nuestros mejores viñedos.

Criado con exquisito trato en su fermentación y decantación natural durante 24 meses en barrica bordelesa de Roble Americano.

Ficha de cata

Uva: 100% Tempranillo.

Barrica: 24 meses en barrica de Roble francés.

Aspecto: Se presenta brillante, vivo. Elegante color rojo rubí con ligeras irisaciones malva. Intensidad media- alta.

Aromas: Recién decantado encontramos ligeras notas balsámicas y minerales, entremezclándose con matices de mermeladas de frutas (fresa, ciruela roja). Tras veinte minutos en copa manifiesta toda su fragancia con intensas notas de frutos del bosque (frambuesa, cassis) y todo el perfume de la uva Tempranillo en óptimo estado de maduración. Finas notas torrefactadas (cacao, caramelo, toffe y café) y especiadas (cayena, canela y clavo), elegantemente ensambladas, denotan una crianza noble y una excelente armonía con las notas de la variedad.

Boca: Su elevada estructura en boca y su buen equilibrio alcohol- acidez se ensamblan con las sensaciones glicéricas y con un tanino marcado pero sedoso, confiriéndole al vino una textura suave y untuosa. Se presenta además en boca gratamente perfumado recordando con nitidez la fase olfativa y dejando un postgusto persistente y perfumado.

Temperatura de Servicio: 16-18°

Gastronomía: Carnes rojas. Quesos curados. Embutidos ibéricos. Platos muy especiados y picantes.

Formatos

Envase: Botella 750 ml

Embalaje: Caja Madera 6 botellas.