

Bodegas de los Rios Prieto

PRIOS ROBLE



Para su elaboración se ha empleado únicamente la variedad Tempranillo, procedente, casi en su totalidad, de los viñedos de Pesquera, que, con una edad media de 15 años, vendimia manual y el exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad.

Este vino ha tenido un paso por barricas bordelesas de roble americano durante seis meses, despreciándose cualquier tipo de tratamiento físico o químico desde su elaboración.

Antes de salir al mercado, este vino permanece en botella, como mínimo, el mismo tiempo que en barrica pues consideramos básica la crianza en botella.

Ficha de Cata

Uva: 100 % Tempranillo

Aspecto: Capa gruesa de color grosella intenso, vivo y alegre, con matices violáceos y una capa muy, muy profunda que varía en torno a una capa fina hacia tonos azulones. De lágrima espesa. Marco perfecto para un vino con la estructura y frescura que se esperan de un gran joven roble.

Aromas: Potentes y francos son los aromas que migran de la copa. Cerezas, fresas, moras y grosellas, marcan el perfil de este monovarietal Tempranillo, con un sutil y perfumado toque a brioche y yogurt. Durante su desarrollo en copa aparecen frutas carnosas y notas compotadas. El paso por boca le aporta unos finos aromas torrefactos (toffe, moka) y frutos secos como la almendra tostada y avellana.

Boca: En boca aparece fresco y suave al paladar, con un dulce tanino que recuerda a la pepita, postgusto pleno de sabor y aromas en continua evolución, así como una muy larga persistencia en boca. Claro legado de vinos procedentes de la subzona de Pesquera, lo que nos asegura la posibilidad de una larga permanencia en botella.

Temperatura de servicio: 16°-20°

Gastronomía: Todo tipo de carnes. Patés. Embutidos.

Formatos

Envase: Botella 750 ml

Embalaje: Caja cartón 12 botellas.