

PRADO ENEA GRAN RESERVA

RIOJA · ESPANHA

Elegante e complexo, o Prado Enea Gran Reserva combina majestosamente potência e classe, é o vinho mais clássico das Bodegas Muga. O corte de Tempranillo (80%), complementado por Garnacha, Mazuelo e Graciano, passa 12 meses em casco de carvalho de 16 mil litros e 36 meses em barricas de carvalho. Antes de ser lançado, ainda matura na garrafa por mais 36 meses. Ou seja, este tinto chega às prateleiras após, no mínimo, sete anos da data da colheita. No nariz, lembra frutas vermelhas e de bosque, ervas, especiarias e baunilha. Na boca é untuoso, intenso e profundo, com um toque mineral persistente e taninos delicados.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Muga

UVAS

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano

SAFRA

2016

TEOR

ALCOÓLICO

14,6%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml, 1500

ml

(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

harmoniza-se muito bem com carnes, pescados, queijos, podendo também ser agradavelmente desfrutado sem nenhum acompanhamento;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita realizada manualmente e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ fermentação alcoólica em depósitos de carvalho de 100 hectolitros, sem controle de temperatura e sem adição de leveduras;
- ◆ o período de maceração é de 16 a 20 dias;
- ◆ estágio em tonéis de carvalho americano de 160 hectolitros por 12 meses seguindo para um estágio em barricas de carvalho francês por no mínimo 36 meses;
- ◆ clarificação com clara de ovos frescos;
- ◆ afinamento nas garrafas por no mínimo 36 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi com reflexos alaranjados;

Aroma: no nariz mostra um elegante conjunto de frutos do bosque como framboesa e amoras, em harmonia com ervas, especiarias e baunilha;

Sabor: na boca é untuoso, intenso e profundo, com um toque mineral persistente e taninos delicados;