DRINKS.

Prado Rey Sitio de Ventosilla Cuvée Primium Ribera del Duero DO 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409203
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Burgos
Embouteilleur	BODEGAS PRADOREY, Carretera CL – 619 km 66 ,1 Gumiel de Mercado (Burgos) España
Marque	Prado Rey
Type	Cuvée
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes intenses de fruits mûrs. Bouche: arômes de vanille et d’épices, grâce au vieillissement en fût. Finale: veloutée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaborée à base de 85% de Tempranillo, 10% de Cabernet Sauvignon, 5% de Merlot, vieilli en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, gibier

Description

La cave du Prado Rey est un véritable témoin de l'histoire. La reine Isabelle de Castille a acheté le domaine au comte Ribadeo en 1503. Un palais a été construit pour le roi Philippe III en 1600 pour le divertir lors de ses visites à Ventosilla. Cependant, ce n'est qu'en 1989 qu'il a été acheté par Javier Cremades de Adaro et que les premières vignes ont été plantées sur 200 hectares. Au fil du temps, le vignoble s'est étendu à 320 hectares avec un total de huit vignobles. Enfin, c’est en 1996 que le premier vin rouge et le premier rosé de Ribera del Duero sont nés. Toujours soucieux de préserver l'harmonie de la nature, le domaine a rapidement modifié son approvisionnement énergétique en quelques années, de sorte qu'il tire désormais son électricité à la fois de son propre parc solaire et du barrage hydroélectrique, construit dès 1921. La cave elle-même a également été construite en harmonie avec l'environnement naturel, étant encastrée dans une colline et donc partiellement souterraine. La structure bien conçue offre des conditions parfaites en termes de températures continues et de niveaux d'humidité pour le pressage des vins. La ferme, avec des vaches frisonnes appartenant à la cave, fournit au vignoble des engrais naturels, de sorte qu'aucun engrais artificiel n'est nécessaire, ce qui contribue au concept durable de la cave. La Cuvée Primium Ribera del Duero DO 2018 est issue d'une sélection de raisins Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot triés sur le volet. Le vin mûrit pendant 10 mois en fûts de chêne américain et français pour atteindre son rouge rubis intense.