

DRINKS.

Prado Rey Origen Ribera del Duero DO 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50040920
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Bodegas PradoRey, Carretera CL - 619 km 66,1, 09443 Gumiel de Mercado (Burgos), Espagne
Marque	Prado Rey
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3 mois
Dégustation	avec des baies sauvages, des mûres, des cerises, des notes balsamiques, terreuses et épicées, de la vanille ainsi que des tanins élégants.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon et 2% Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	charcuterie, fromages, pizzas & pâtes, porc
-------------------	--

Description

Le domaine viticole Prado Rey est un véritable témoin du temps. La reine Isabelle de Castille a acheté la ferme au Comte Ribadeo en 1503. Un palais a été construit pour le roi Philippe III en 1600 afin de le divertir lors de ses visites à Finca Ventosilla. Cependant, ce n'est qu'en 1989 que le domaine a été acheté par Javier Cremades de Adaro et que les premières vignes ont été plantées sur 200 hectares. En très peu de temps, la superficie du vignoble s'est étendue à 520 hectares et à un total de huit vignobles avec une altitude moyenne de 813 mètres. Enfin, en 1996, les premiers vins de la marque Prado Rey voient le jour. Poussée par le désir de toujours rester en harmonie avec la nature, la cave a converti en quelques années son approvisionnement énergétique de sorte que l'électricité provient désormais à la fois de sa propre ferme solaire et du barrage hydroélectrique construit en 1921. La cave est également en harmonie avec son environnement naturel : le bâtiment bien conçu, qui est partiellement souterrain, offre des conditions parfaites pour le pressage des vins en termes de température et d'humidité. Par ailleurs, la ferme associée avec des vaches frisonnes fournit à la cave des engrais naturels.

Le Prado Rey "Origen" ("Origine") était auparavant connu sous le nom de Prado Rey "Roble" ("Chêne"), car le vin rouge était à l'origine élevé en fûts de chêne pendant plusieurs mois. Cependant, à partir de 2015, ils ont réduit le temps de stockage dans le bois et se sont concentrés sur le stockage dans des amphores en argile, ce qui a finalement donné lieu au changement de nom. La cuvée Origen 2020 est principalement élaborée à partir de raisins Tempranillo cueillis à la main et fermentés spontanément, c'est-à-dire à l'aide de levures naturelles. Le vin est élevé pendant deux mois en fûts de bois français et américain et pendant un mois dans des amphores d'argile, ce qui lui confère une touche terreuse et minérale. Pour un accord culinaire réussi, il est recommandé d'utiliser des tranches de saucisse, du chorizo espagnol, des champignons grillés, une pizza, des boulettes de viande ou des fromages doux.