

DRINKS.

Prado Rey Finca La Mina Reserva Ribera del Duero DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50041118
Alcool	14.5%
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	2 ans
Dégustation	révèle des notes de prunes compotées, de cerises, de baies bien mûres, de chêne, de vanille, de cuir et de balsamique, ainsi que des tons soyeux, épicés et fumés et des tanins mûrs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, gibier

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. Parallèlement, la ferme associée avec des vaches frisonnes fournit à la cave des engrais naturels. Le Prado Rey Reserva de la Finca La Mina est élaboré à partir de raisins Tempranillo cueillis à la main qui mûrissent près de la rivière Duero. Les vignes y sont enracinées dans des sols profonds de loam sableux à forte teneur en calcaire, formés par la sédimentation de particules alluviales en suspension il y a des millions d'années. Le vin Single Vineyard est élevé pendant 18 mois en fûts de bois français de 200L et six mois dans de grandes cuves en bois. La production n'a lieu que les années exceptionnelles et est limitée à un peu plus de 20 000 bouteilles. Pour un accord culinaire réussi, les plats de gibier, les ragoûts, la queue de bœuf ou le chocolat noir sont recommandés.