Prieto Pariente

EL ORIGEN 2020

Hemos seleccionado viñedos muy viejos y singulares de la provincia de Valladolid para crear un vino cristalino y complejo. El Origen aúna la elegancia sobria de nuestra tierra.

VARIEDADES

95% Tempranillo; 5% Garnacha.

VIÑEDO

Las uvas de Tempranillo proceden de viñedos localizados en los municipios de Mucientes y Pedrosa del Rey.
Las uvas de Garnacha proceden del mismo viñedo que la Tempranillo de Pedrosa del Rey.

MUCIENTES

Suelos. Arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas.
Año de plantación: 1924
Rendimiento: 2200 kg/ha.

PEDROSA DEL REY

Suelos. Sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado.
Año de plantación del viñedo: 1945
Rendimiento: 2800 kg/ha

ELABORACIÓN

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a temperatura controlada. Tras el descubado, la maloláctica y posterior crianza del vino durante 15 meses se desarrollarán en barricas de roble de 228 y 500 litros.

CATA

Color cereza con borde granate. Intenso aroma de fruta negra, arándanos, aromas de monte bajo y anisados con fondo mineral. En boca es jugoso, estructurado y largo. Se muestra muy frutal, con un persistente final especiado, muy elegante.

GASTRONOMÍA

El Origen de Prieto Pariente es un vino que gracias a su cuerpo y estructura marida a la perfección con carnes rojas, guisos de caza, asados, estofados y cualquier plato de cuchara.

Número de botellas: *2.478 y 28 magnums*
Grado alcohólico: *14,5%*

BODEGAS PRIETO PARIENTE / Ctra. de Rueda, km. 2,5 / 47491 La Seca / Valladolid, Spain
T +34 983 816 620 / info@josepariente.com / www.prietopariente.com