



LA PROVINCIA 2020

De viñedos viejos (1924, 1946, 1956) nace este vino. Hemos ensamblado la diversidad vitícola de la provincia de Valladolid en un vino que expresa delicadeza y frescura frutal.

VARIEDADES

55% Tempranillo y 45% Garnacha.

VIÑEDOS

Las uvas Tempranillo proceden de viñedos localizados en los municipios de Mucientes y Pedrosa del Rey.

Las uvas de Garnacha proceden del mismo viñedo que la uva Tempranillo de Pedrosa del Rey.

MUCIENTES

Suelos: arena, calizas y gredas yefisífera que reposan sobre arcillas y margas.

Año de plantación del viñedo: 1924.

Rendimiento: 3.000 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: 1946 y 1956

Rendimiento: 3.500 kg/ha.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y fudres. Fermentación maloláctica y crianza durante 11 meses en barricas usadas de roble francés de 500L y fudres.

CATA

Color picota intenso con borde violáceo. Se aprecian principalmente los aromas de fruta roja y las notas de fruta negra amablemente acompañada de matices de monte y sotobosque. En boca se muestra goloso, destaca su paso fresco y su volumen. Buena acidez y largo final. Un vino sutil, sabroso y elegante que en definitiva invita a beber y disfrutar.

GASTRONOMÍA

La Provincia de Prieto Pariente es un vino muy versátil gracias a su frescura y carga frutal, indicado para acompañar cualquier tipo de carne, platos a base de ibéricos, quesos curados, pescados de sabor intenso, grasos o, incluso, ensaladas con base de carne o frutos secos.

Nº de botellas: 22.646 botellas y 30 magnums

Fecha de embotellado: Septiembre de 2022

Grado alcohólico: 14,5%

