

BODEGAS PRIETO PARIENTE

LA PROVINCIA 2021

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 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 uva Tempranillo de Pedrosa del Rey.

MUCIENTES

Suelos: Arena, calizas y gredas yefsífera 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 10 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: 23.092 botellas y 30 magnums

Fecha de embotellado: Septiembre de 2022

Grado alcohólico: 14,5%

