

BODEGAS PRIETO PARIENTE

ORIGEN 2022

Origen representa la elegancia sobria de nuestra tierra. Un vino cristalino y complejo elaborado a partir de un viñedo plantado en 1924.

VARIEDADES

Se trata de un vino monovarietal de Tempranillo.

VIÑEDOS

Un único viñedo localizado en Mucientes (D.O Cigales) asentado sobre arenas, calizas y gredas yesíferas que reposan sobre arcillas y margas.

Finca *Millatos*: 0.63 has, año de Plantación 1924.

Rendimiento: 2200 kg/ha

ELABORACIÓN

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable. Tras el descubado, la maloláctica y posterior crianza del vino durante 11 meses, se desarrollan en barricas de roble de 228 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

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.

Nº de botellas: 996

Grado alcohólico: 14,5%

