

BODEGAS  
PRIETO PARIENTE

ORIGEN 2023

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: 1.851

Grado alcohólico: 14,5%