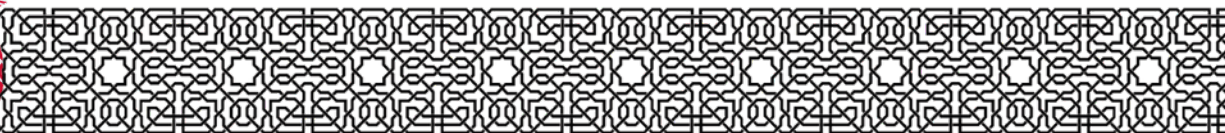




PRADO NEGRO



AÑADA. 2012



VARIEDADES. Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot.

ELABORACIÓN.

Tinto con 11 meses de barrica de roble francés, elaborado con uvas procedentes de viñedos a más de 1.200 m. de altura. Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

ANÁLISIS.

Acidez total 5,8 (Ac. tartárico)
Acidez volátil 0,5 (Ac. acético)
Azúcares reductores 2,3 g/l
Extracto seco 31
Grado alcohólico 13,5% vol.
Ph 3,6
Sulfuroso libre: 24 mg/l
Sulfuroso total 135 mg/l

ALÉRGENOS. El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO.

Color rojo cereza muy intenso, aroma balsámico y a fruta madura, espaciado. En boca potente, sabroso, confitado.

MARIDAJE.

Ideal para tomar con guisos de carne, estofados, carne a la brasa, legumbres y quesos curados.

TEMPERATURA. Se recomienda servir a 14° C.

PRODUCCIÓN. 23.500 botellas.

PREMIOS.

- Medalla de plata en Catavinum World Wines & Spirit 2016.
 - 89 puntos en Guide Wine Up 2016.
-

