







Prados Fusión

D.O. Campo de Borja
RED BLEND

-  Mid-range
-  Garnacha - Syrah
-  Artisanal
-  Traditional treading in open vats

An artisanal and sustainable winery in the Sierra del Moncayo, which produces Prados wines from hand-picked grapes, treading the grapes using the traditional method. It is a European reference for producing sustainable wines by the EU project Eco- Prowine.

What makes Prados Fusión a unique wine?

Harvested by hand in small boxes.

Vinification in open vats in 2.500 kg.

Traditional crushing of the grapes in the vats by feet to extract their maximum free-run-juice and minimise damage to the skins.

Malolactic fermentation in Flextank.

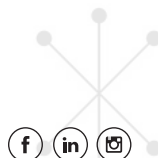
Winemaker's notes

Bigarreau cherry colour. Well-defined fruity character on the nose with red fruit and Mediterranean undergrowth tones typical of Grenache. The presence of Syrah is evident in the jammy tones. Round and silky on the palate with an impeccable finish. A wine with great personality!!!

Service

A pure pleasure on its own or as an accompaniment to whatever you got in your mind.

Served at 14°C





Prados Fusión

D.O. Campo de Borja
TINTO COUPAGE

-  Mid-range
-  Garnacha - Syrah
-  Artesanal
-  Pisado tradicional en lagares abiertos

Bodega artesanal y sostenible en la Sierra del Moncayo, que elabora vinos de Prados a partir de uvas recogidas a mano, pisando la uva por el método tradicional. Es un referente europeo en la producción de vinos sostenibles por el proyecto de la UE Eco-Provine.

¿Qué hace que Prados Fusión sea un buen vino?

Vendimia manual en pequeñas cajas.

Maceración a baja temperatura y fermentación alcohólica en lagares abiertos durante 1 semana.

Tradicional pisado de la uva en los lagares para extraer su máximo jugo y minimizar el daño a los hollejos.

Fermentación maloláctica en Flextank.

Nota de cata

Color cereza picota. Carácter frutal bien definido en nariz donde destacan los tonos de fruta roja y monte mediterráneo típico de las garnachas. La presencia de Syrah se hace evidente por los tonos de confituras. Redondo y sedoso en el paladar. Un vino con gran personalidad y con acabado impecable.

Maridaje y servicio

Puro placer por sí solo o como acompañamiento de la "alta cocina".
14°C

