



Prados Privé

D.O. Campo de Borja
RED WINE

Premium

Syrah

Artisanal

Traditional treading in open vats

12 months

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 Privé a good wine?

Harvested by hand using small crates of less than 19 kg.

Maceration at low temperature and alcoholic fermentation in open vats of 3 tons for 2 weeks.

Traditional treading of the grapes with the feet in open vats to obtain the best character of the free-run juice and minimise damage to the skins and pips.

Malolactic fermentation in oak.

12 months in oak barrels.

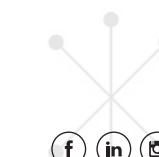
Winemaker's notes

Deep purple colour with aromas of fresh thyme and rosemary permeated from the neighboring meadows. On the palate this is a big, impressive wine, pure ripe fruit: silky, tasty and dense. It is spiced up with soft tones of oak and balanced with ideal acidity. Superb, long and generous finish.

Service

A pure pleasure by its own or as accompaniment to 'haute cuisine'.
14°C





Prados Privé

D.O. Campo de Borja
TINTO

Premium

Syrah

Artesanal

Pisado tradicional en lagares abiertos

12 meses

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

¿Qué hace que Prados Privé sea un buen vino?

Vendimia manual y utilización de cajas pequeñas de menos de 19 kg.

Maceración a baja temperatura y fermentación alcohólica en lagares abiertos de 3 toneladas durante 2 semanas.

Pisado tradicional de la uva con los pies en lagares abiertos para obtener el mejor carácter del mosto flor y minimizar el daño de hollejos y pepitas.

Fermentación maloláctica en roble.

12 meses en barricas de roble.

Nota de cata

Color púrpura intenso con aromas de tomillo fresco y romero impregnados de los prados vecinos. En boca es un vino grande, impresionante, pura fruta madura: sedoso, sabroso y denso. Está especiado con suaves tonos de roble y equilibrado con una acidez ideal. Final soberbio, largo y generoso.

Maridaje y servicio

Un puro placer por sí solo o como acompañamiento de "alta cocina".

14°C