

Rioja Prado Enea Gran Reserva Tinto 75 cl



Referencia: 303356

Precio: 73,57 €

Descripción:

Prado Enea Gran Reserva es uno de los vinos más emblemáticos de **Bodegas Muga**, elaborado únicamente en las mejores añadas con uvas procedentes de **parcelas en altitud (550–600 m) ubicadas en Sajazarra, Cellerigo y Fonzaleche**, en la Rioja Alta.

Se compone de **Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano**, variedades seleccionadas cuidadosamente y vendimiadas al final de la campaña para alcanzar una maduración óptima. La fermentación se realiza en **tinós de roble** con una maceración de 14 a 16 días. Posteriormente, el vino envejece un mínimo de **36 meses en barricas de roble francés y americano**, seguido de una clarificación con clara de huevo fresca. Finalmente, permanece **otros 36 meses en botella en bodega**, logrando así un vino de gran complejidad y elegancia.

De color **rojo picota con capa media**, en nariz ofrece un **conjunto elegante de frutos del bosque (zarzamora, mora)**, especias como **canela y clavo**, y delicadas notas cremosas de vainilla. En boca destaca por su **entrada sedosa, taninos aterciopelados, volumen medio y acidez fresca e integrada**, con un final **muy largo y placentero**.

Un Gran Reserva de Rioja que ya se muestra en plenitud pero con capacidad de evolución en botella durante muchos años, ideal para los amantes de vinos de guarda.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Gran Reserva

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

Viñedo: Parcelas de altitud (550–600 m) en Sajazarra, Cellerigo y Fonzaleche (Rioja Alta)

Elaboración: Fermentación en tinós de roble con maceración de 14–16 días

Crianza: 36 meses en barricas de roble francés y americano + 36 meses en botella

Clarificación: Clara de huevo fresca
Grado alcohólico: 14% vol. (aprox.)
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O.Ca. Rioja
Bodega: Bodegas Muga