

## Prado Enea Gran Reserva 2006

### Variedades

80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano.

### Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración

Junto a las uvas del Torre Muga, las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en entrar en la Bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima. La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 Kg. de capacidad sin control de temperatura ni adición de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

### Cata

Rojo rubí intenso, seno cereza, tonos teja poco marcados en el borde. Poco evolucionado en color.

Expresivo, bien definido en los rasgo de crianza y con recuerdos frutales. Base de frutas rojas bien maduras (ciruelas, grosellas) sobre la que se expone un bouquet de corte más bien clásico que va desgranando matices según toma aire en la copa; salen primero notas de buena madera (cedro, corteza fresca de acacia), después muchos matices especiados (canela, clavo, pimienta negra) y finalmente recuerdos de hojas de tabaco y de té para completar un conjunto que combina un claro carácter clásico con una vitalidad muy actual.

Equilibrado en la boca, con cuerpo y con nervio, taninos bastante trabajados por la crianza pero todavía con relieve y sensaciones de noble fuerza, centro consistente y lleno, viva y bien conjuntada acidez, maderas integradas, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca, donde son aún más evidentes los finos recuerdos de uvas bien maduras, larga persistencia, final amplio que invita a un nuevo trago.

Gran reserva ejemplar, bien desarrollado y con vitalidad. Expresión de la fruta, del bouquet clásico riojano (sin notas animales y ni rastro de oxidación) y del perfil nervioso y fino del tinto de Rioja Alta.

