



Prados Fusión

D.O. Campo de Borja
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-Prowine.

¿Qué hace que Prados Fusión sea un buen vino?

Vendimia manual en pequeñas cajas de menos de 19 kg.

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 potencial 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

