

CATÁLOGO PRADOREY



INSUPPORT.COM



PRADOREY VERDEJO

• VINO BLANCO •
Uvas: Verdejo.

Página **4**



PRADOREY VERDEJO & SAUVIGNON BLANC

D.O. Rueda
• VINO BLANCO •
Uvas: Verdejo y Sauvignon Blanc.

Página **5**



PRADOREY VERDEJO SELECCIÓN ESPECIAL

• VINO BLANCO •
Uvas: Verdejo.

Página **6**



PR3 BARRICAS

• VINO BLANCO •
Uvas: Verdejo.

Página **7**



EL CUENTISTA

• VINO BLANCO •
Uvas: Tempranillo.

Página **8**



PRADOREY ROSADO TEMPRANILLO

D.O. Ribera del Duero
• VINO ROSADO •
Uvas: Tempranillo y Merlot.

Página **9**



PRADOREY ROSADO

D.O. Ribera del Duero
Fermentado en barrica
• VINO ROSADO •
Uvas: Merlot y Tempranillo.

Página **10**



PRADOREY TEMPRANILLO & MERLOT

D.O. Ribera del Duero
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo, Merlot.

Página **11**



PRADOREY ROBLE

D.O. Ribera del Duero
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Página **12**



PRADOREY CUVEÉ PREMIUM

D.O. Ribera del Duero
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Página **13**



PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA CRIANZA

D.O. Ribera del Duero
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Página **14**



ADARO

D.O. Ribera del Duero
• VINO TINTO •
Uvas: Tempranillo - Vendimia manual

Página **15**



**PRADOREY
FINCA REAL
SITIO DE
VENTOSILLA**

GRAN RESERVA

D.O. Ribera del Duero

• VINO TINTO •

Uvas: Tempranillo.

Página 16



**PRADOREY
ÉLITE**

D.O. Ribera del Duero

• VINO TINTO •

Uvas: Tempranillo

- CLON ÉLITE

Página 17



PRADOREY VERDEJO

VINO BLANCO



Variedades	100% Verdejo
Vista	Atractivo amarillo pajizo con matices verdosos
Nariz	Intensidad muy alta. Aromas varietales que traen recuerdos de flores blancas y frutas exóticas tropicales, como el pomelo, la piña o el lichi
Boca	Untuoso y carnoso con postgusto muy agradable. Vino muy varietal, elegante y expresivo. Muy persistente
Maridaje	Recomendado con Selección de patés, pastas con salsas ligeras y arroces melosos, ensaladas de hortalizas y conservas, frituras de pescado como boquerones o pescadilla, arroces melosos.
Crianza	Sobre lías durante 3 meses
Premios	<i>Peñin: 90 puntos</i>

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY VERDEJO & SAUVIGNON BLANC



D.O. RUEDA, VINO BLANCO



Variedades	95% Verdejo y 5% Sauvignon Blanc
Vista	Ligero olor paja, con tonos verdosos, característicos del Verdejo
Nariz	Aromas a frutas tropicales, cítricos y notas de hinojo y menta
Boca	Ligero, fresco y vivo gracias a su adecuada acidez. Rico en expresión frutal con un fondo de hierbas frescas. Equilibrado, con un postgusto muy agradable
Maridaje	Se puede tomar como aperitivo o para acompañar a platos como pesados, mariscos, arroces, pastas, etc.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY VERDEJO SELECCIÓN ESPECIAL



VINO BLANCO



Variedades	100% Verdejo
Vista	Amarillo verdoso de alta intensidad
Nariz	Notas frescas de frutas tropicales, frutas de hueso y frutas blancas, como la piña, el melocotón y la pera, y ligeras notas balsámicas de vainilla muy bien integradas en el vino. Elegante, fino y sutil
Boca	Paso equilibrado, sedoso y amplio. Acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto de frutas tropicales y de hueso
Maridaje	Aperitivos con foie gras. Pescados blancos grasos y pescados azules más suaves: la dorada, el bacalao, la merluza, el rape o la lubina. Paella de marisco y pastas frescas con salsas con base de nata o queso. Aves grasas, como el pato, la oca o el ganso. Quesos de curación media.
Crianza	Sobre lías durante 9 meses 3 meses en barricas de roble francés <i>La bodega ha querido dar un paso más allá en la elaboración de vinos con la variedad verdejo y se atreve con este vino al estilo fumé (con un ligero toque de barrica) que resalta todo el carácter varietal de la uva.</i>
Premios	Peñin: 91 puntos

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PR3 BARRICAS



VINO BLANCO FERMENTADO Y CRIADO EN BARRICA



Variedades	100% Verdejo
Vista	Amarillo verdoso, intenso y muy brillante
Nariz	Aromas varietales, maduros, tropicales e intensos. La complejidad aromática se debe a la sensualidad de los aromas de la bodega mezclados con los varietales de la uva, lo que genera un elegante perfume
Boca	En boca es muy agradable, untuoso, carnoso, grasoso y con un largo postgusto de fruta exótica con toques amielados. Muy persistente, complejo y equilibrado
Maridaje	Cocido madrileño. Ensaladas templadas de marisco, anchoas de aperitivo, foie gras o patés de hígado. Arroces marineros, arroz caldoso de mariscos, sopas de pescado o marisco, frituras de pescado. Carnes blancas de elaboración sencilla, pastas con salsas ligeras, rodaballo o mero a la parrilla.
Crianza	9 meses de crianza en tres tipos de bodega de 300 l: Dos de origen francés y otra del Cáucaso. Crianza sobre lías con batonage diario.

El nombre de este vino, que nace en cepas de más de 50 años, hace alusión a los tres tipos de toneles de roble en los que realiza su crianza: dos de ellos de madera procedente de Francia y otro del Cáucaso, de 300 litros de capacidad. En estos recipientes reposa durante 9 meses en contacto con sus lías, característica que aporta al vino sensaciones sedosas y untuosas en boca, convirtiéndolo en un blanco persistente, complejo y equilibrado.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



EL CUENTISTA



VINO BLANCO, BLANC DE NOIRS



Variedades	100% Tempranillo
Vista	Amarillo acerado de intensidad baja
Nariz	Notas maduras de frutas blancas y de hueso. Notas balsámicas de vainilla y presencia de madera fresca. Elegante y diferente
Boca	Paso por boca equilibrado, sedoso y amplio con acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto a frutas de hueso maduras y notas de madera
Maridaje	Carnes blancas. Asados típicos castellanos como el lechazo. Pescados como el salmón. Ideal como postre.
Crianza	9 meses en barricas roble americano. Crianza sobre lías de uva verdejo

Es el primer blanc de noirs elaborado en la Ribera del Duero. Su elaboración se encuadra dentro del esfuerzo de la bodega por diferenciarse siempre manteniendo la máxima calidad. El Cuentista es un vino diferente, con personalidad, transgresor y con un punto de locura que lo hace destacar entre el resto. Este vino sorprende desde su etiqueta hasta su paso por boca y no deja indiferente a nadie. No defrauda. Cuenta lo que transmite su imagen

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY ROSADO TEMPRANILLO



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO ROSADO



Variedades	95% Tempranillo y 5% Merlot.
Vista	Rojo fresa pálido.
Nariz	Complejos aromas a frutas, con matices de fresa y melocotón, con ligeros toques de frutos secos.
Boca	Agradable, untuoso, con cuerpo alto para un rosado y un postgusto mineral muy agradable.
Maridaje	Se recomienda con mariscos, pastas, arroces y carnes.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY ROSADO



D.O. RIBERA DEL DUERO,
VINO ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	50% Merlot, 50% Tempranillo
Vista	Intenso rosa frambuesa, limpio y muy brillante
Nariz	Alta concentración aromática de frutas rojas del bosque, muy elegantes, con un fondo tostado y de vainilla aportado por su paso por barrica
Boca	Delicioso, cremoso y lleno de recuerdos. Paso por boca largo y persistente con muchos aromas en retronasal
Maridaje	Tartar de pescados. Arroces caldosos y fideuá. Risotto con colmenillas y foie. Sardinas a la brasa.
Crianza	3 meses en barricas de roble francés

Por innovador, constante, elegante y sorprendente se encuentra entre los mejores vinos rosados de España. Dicen que hasta del mundo. Los que se atreven con los rosados se hacen rápidamente fans de este vino. Sólo por eso merece la pena compartirlo con amigos en un aperitivo o en cualquier celebración familiar.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY TEMPRANILLO & MERLOT



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO



Variedades	95% Tempranillo y 5% Merlot.
Vista	Atractivo color rojo púrpura, con tonos violetas.
Nariz	Aroma intenso, potente con mucha fruta roja madura.
Boca	Sedoso, untuoso, carnoso, tanino noble y postgusto muy agradable.
Maridaje	Se recomienda con guisos, pastas, arroces y carnes.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY ROBLE



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO JOVEN



Variedades

95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot.

Vista

Rojo púrpura con ribetes nazarenos.

Nariz

Notas frescas de frutas rojas y negras, como moras y cerezas, y notas balsámicas de vainilla.

Boca

Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino redondo y graso. Interesante ensamblaje de toques especiados con frutas del bosque en el postgusto.

Maridaje

Chacinas en frío especiadas y adobadas: chorizo, jamón y lomo ibérico. Setas salteadas o a la plancha. Pizzas y empanadas de carne. Quesos suaves.

Crianza

3 meses en barricas de roble europeo y americano.

La bodega quiso redefinir este vino, que en su día era de los pocos tintos de corta crianza de la zona, y por ello, desde la añada 2014 se incorporaron nuevas técnicas enológica a su laboración. Así, Pradorey Roble Origen 2015 realizó una prefermentación en frío durante 3 ó 4 días. También se incidió en un mejor manejo del viñedo del que procede. Todo ello ha contribuido a que sea un vino en el que resalta de manera especial la fruta y la cremosidad de un tanino suave y agradable.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
12 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY CUVEÉ PREMIUM



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO



Variedades	85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.
Vista	Tonos rojos cálidos
Nariz	La fruta madura predomina en la nariz, unidos a otros aromas más complejos aportados por el Merlot. También se aprecian aromas a especias como vainilla y canela.
Boca	Redondo, carnoso y aterciopelado.
Maridaje	Se recomienda con amplia variedad de carnes, Charcutería y Pescado azul.
Crianza	10 meses en barrica francesa y americana.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO CRIANZA



Variedades	95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot
Vista	Color rojo picota, con intensos matices, Azulones, capa intensa y brillante.
Nariz	Intensidad alta. Predomina la fruta roja madura con sensaciones dulzonas aportadas por su paso por barrica. Fondo mineral, balsámico y complejo.
Boca	Sabroso en boca, con taninos redondos y frescor agradable al paladar. Final sabroso, aterciopelado y con gran concentración de fruta.
Maridaje	Asados y caza. Carnes rojas a la plancha o a la brasa. Quesos curados y picantes.
Crianza	12 meses barrica roble francés 3 meses en conos de madera de Nevers

Procede de las mejores uvas del Pago Valdeleyegua, un viñedo que aporta cualidades únicas al vino. Con una altitud media de 815 metros sobre el nivel del mar, produce uvas de gran color y estructura debido a la alta proporción de arcillas calcáreas, fruto de la sedimentación de partículas que el río Gromejón llevó en suspensión hace millones de años.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



ADARO



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO



Variedades	100% Tempranillo - Vendimia manual
Vista	Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante
Nariz	Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en bodega
Boca	Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante
Maridaje	Exquisitos platos típicos de la zona: asados, caza y carnes rojas
Crianza	12 meses en barricas de roble francés 3 meses en conos de madera de Nevers

*Vino homenaje al fundador de la marca:
Javier Cremades de Adaro. El sueño de un pionero*

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY FINCA REAL SITIO DE VENTOSILLA



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO GRAN RESERVA



Variedades	95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot
Vista	Color rubí con ribetes iodados. Vino brillante con capa alta.
Nariz	Aromas muy complejos. Destacan los aromas de fruta, compota, minerales y balsámico. Se recomienda previa oxigenación para apreciar su complejidad.
Boca	Paso de boca elegante con tanino bien marcado. Estructura compleja, final sabroso, postgusto aterciopelado y mucha vida por delante.
Maridaje	Asados, caza, estofados, todo tipo de platos de la cocina actual.
Crianza	24 meses en barricas de roble francés 6 meses en conos de madera de Nevers
	<i>Tan especial, que sólo lo elaboramos en añadas excepcionales: 1999, 2004 y 2009</i>

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



PRADOREY ÉLITE



D.O. RIBERA DEL DUERO, VINO TINTO



Variedades	100% Tempranillo CLON ÉLITE
Vista	Color rojo nazareno con ribetes granates. Vino de capa alta y brillante
Nariz	Vino de gran complejidad aromática, en el que destacan los aromas de fruta madura, tinta china y esencias minerales, propios de la noble variedad tinta fina. Las maderas centroeuropeas usadas en la crianza se ensamblan a la perfección con el vino, lo que evita en todo momento que predominen sobre la variedad
Boca	Redondo en boca, con tanino bien integrado, final sabroso y postgusto largo y agradable con elevada presencia de frutas rojas maduras
Maridaje	Exquisitos platos típicos de la zona: asados, caza y carnes rojas
Crianza	14 meses en barricas de roble francés 6 meses en conos de madera de Nevers

Uno de los tintos de referencia en el segmento alto de calidad en la Ribera del Duero, fruto de un estudio minucioso de las parcelas que componen el viñedo de Pradorey.

Grado alcohólico
13%

Temperatura de Consumo
10°C - 12°C

Presentación:
75 cl / Vidrio

Botella por caja:
6 pzas.

EVITE EL EXCESO


Insuport



CONOZCA NUESTRAS BODEGAS



INSUपोर्ट.COM

 /InsuportMxn