



PRIOS MAXIMUS VERDEJO



Vino blanco 100% Verdejo elaborado bajo el sello de la Denominación de Origen Rueda. Maceración y fermentación a bajas temperaturas para extraer al máximo los aromas que nos aporta esta generosa variedad.

Color: Presenta un color amarillo verdoso. Muy limpio y brillante con notas glicéricas.

Aroma: Elegante en nariz con notas frutales, minerales que perduran en la copa ofreciendo un amplio y variado abanico de aromas que se van combinado con el paso del tiempo.

Boca: Estructurado, con cuerpo. Presenta una gran frescura y fructosidad. Denso y complejo, nos hace recordar a la uva en plena madurez.

Temperatura de servicio: 8-10 °C

Gastronomía: Mariscos, pescados, arroces, ahumados, quesos...

Formato:
Envase: Botella de 750 ml.
Embalaje: Caja de cartón de 12 botellas.



Bodega familiar fundada en el año 2000 por la Familia de los Ríos Prieto.
Situada en Pesquera de Duero a escasos metros del río Duero.
Dedicada a la elaboración, crianza y embotellado de vinos Tintos y Blancos de alta calidad bajo el sello de Ribera del Duero y Rueda.
Combinando el buen hacer de varias generaciones con los últimos avances tecnológicos.



Bodegas de los Ríos Prieto, S.L.
Bodegas:

Ctra. Pesquera-Renedo, s/n
47315 Pesquera de Duero - Valladolid

Oficinas:

Ctra. Valladolid-Soria, 118 C
47300 Peñafiel - Valladolid
Telf.: 983 880 383 - Fax: 983 878 032

info@bodegasdelosriosprieto.com
www.bodegasdelosriosprieto.com

PRIOS MAXIMUS



BODEGAS DE LOS RÍOS PRIETO



PRIOS MAXIMUS R O B L E



Para su elaboración se ha empleado únicamente la variedad tempranillo, procedente, casi en su totalidad, de viñedos de Pesquera. Con una edad media de los viñedos de 25 años, vendimia y selección manual unidos al exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad.

Crianza de 6 meses en barrica bordelesa de roble americano, despreciándose cualquier tipo de tratamiento físico o químico desde su elaboración.

Uva: 100% Tempranillo.

Aspecto: Capa gruesa de color grosella intenso, vivo y alegre, con matices violáceos. Capa profunda y lágrima espesa.

Aromas: Potentes y francos son los aromas que migran en la copa. Cerezas, moras y grosellas marcan el perfil monovarietal tempranillo. Durante su desarrollo aparecen frutas carnosas y compotadas.

Boca: Fresco y suave al paladar, con dulce tanino que recuerda a la pepita. Postgusto pleno de sabor y aromas en continua evolución.

Temperatura de servicio: 16-20 °C

Gastronomía: Todo tipo de carnes. Patés y embutidos.

Formato:
Envase: Botella 750 ml.
Embalaje: Caja de cartón de 12 botellas.



PRIOS MAXIMUS C R I A N Z A



Elaborado únicamente con la variedad tempranillo procedente de viñedos de avanzada edad. Vendimia tardía con una exquisita selección manual en campo y bodega. Envejecido durante 14 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano, completando su crianza con una guarda de al menos 12 meses en botella.

Uva: 100% Tempranillo.

Aspecto: Bien presentado en copa, de aspecto calido y lágrima untuosa. Corazón rojo oscuro, profundo y opalescente. Menisco rubí.

Aromas: Intensidad aromática muy elevada, agradablemente balsámico. Cargado de un importante peso de fruta roja (cerezas, fresas, grosellas), algunas notas especiadas, flores blancas y cacao.

Boca: Redondo y cálido en boca, sin aristas. Retronasal plena, llena de fruta y matices. Sedoso y longevo al paladar.

Temperatura de Servicio: 18-20 °C

Gastronomía: Carnes rojas, platos de caza, arroces y embutidos ibéricos.

Formato:
Envase: Botellas de 750 y 1.500 ml.
Embalaje: Caja de cartón de 6 y 12 botellas.



PRIOS MAXIMUS R E S E R V A



Elaborado con uva procedente de nuestros mejores viñedos situados a escasos metros del río Duero. Elaborado con los más exquisitos métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino.

Uva: 100% Tempranillo.

Aromas: Balsámicos y minerales entrelazados con matices de mermelada de frutas (fresa, ciruela roja). Tras unos minutos en copa manifiesta su fragancia con intensas notas de frutos del bosque. Finas notas torrefactas y especiadas elegantemente entrelazadas.

Boca: Su elevada estructura en boca y su buen equilibrio alcohol-acidez se ensamblan con sensaciones glicéricas y tanino marcado pero sedoso. Postgusto persistente y perfumado.

Temperatura de servicio: 16-18 °C

Gastronomía: Carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos, platos muy especiados o picantes.

Formato:
Envase: Botella de 750 ml.
Embalaje: Caja de madera de 6 botellas.