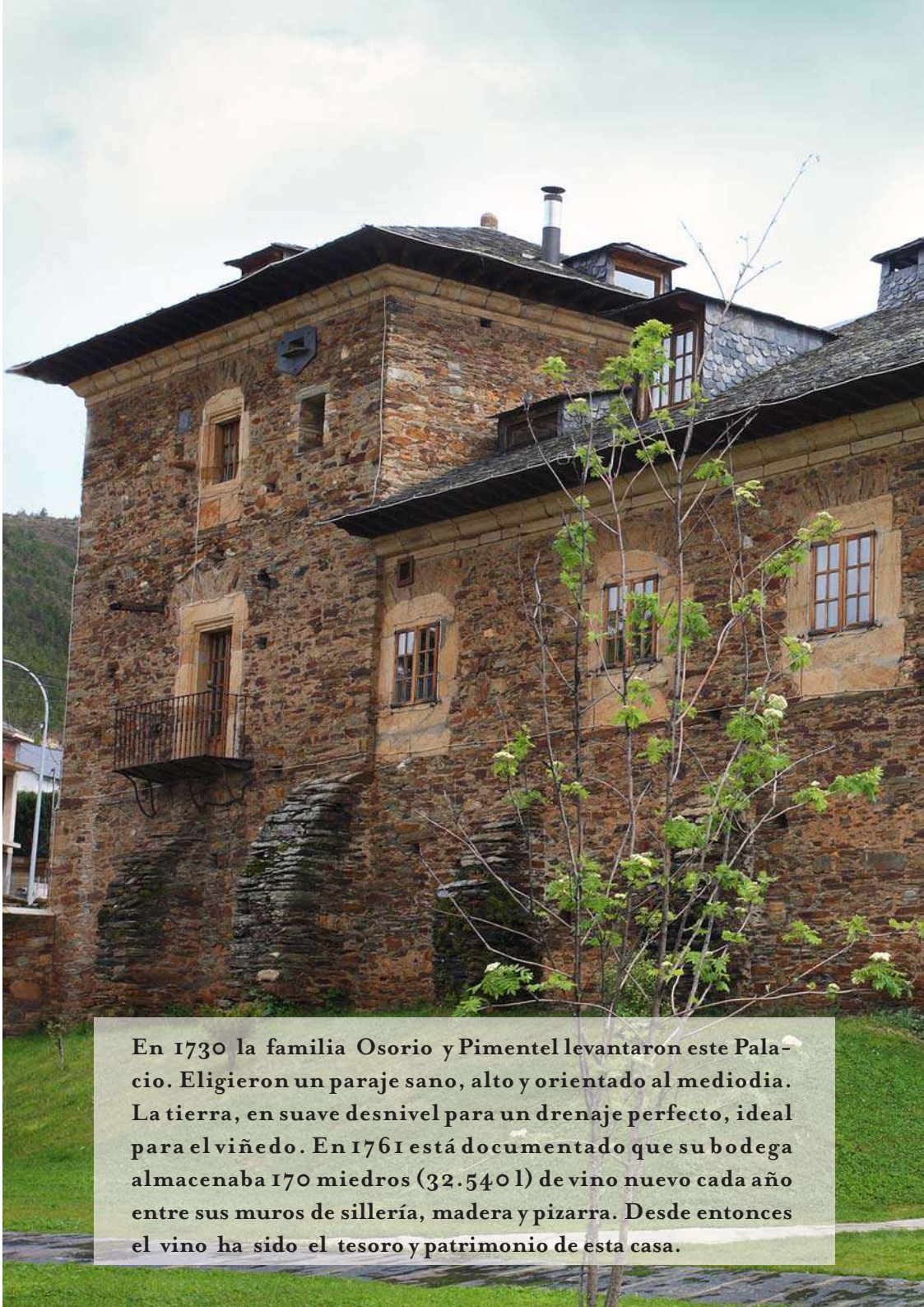




PALACIO DE CANEDO



EL BIERZO



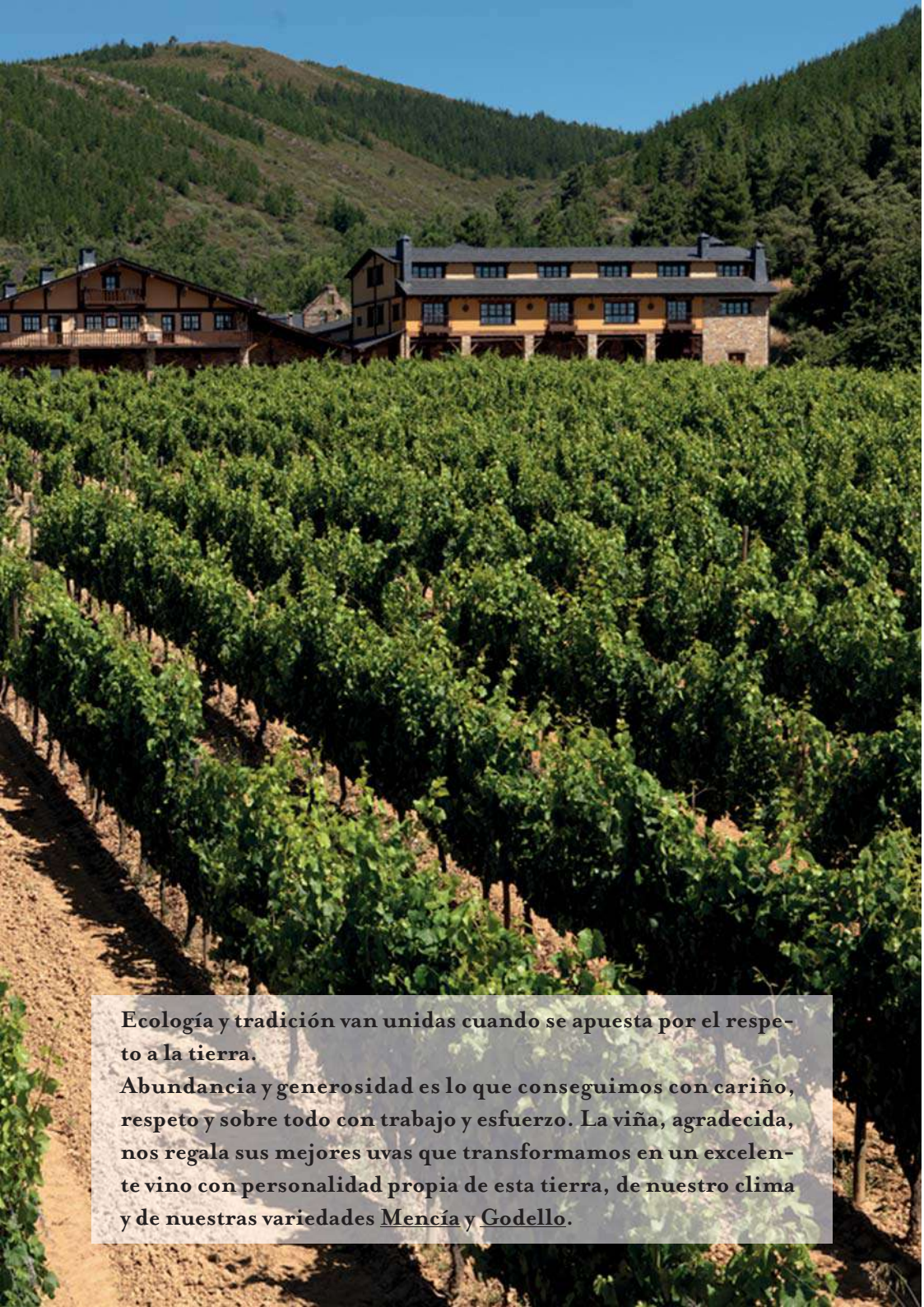
En 1730 la familia Osorio y Pimentel levantaron este Palacio. Eligieron un paraje sano, alto y orientado al mediodía. La tierra, en suave desnivel para un drenaje perfecto, ideal para el viñedo. En 1761 está documentado que su bodega almacenaba 170 miedros (32.540 l) de vino nuevo cada año entre sus muros de sillería, madera y pizarra. Desde entonces el vino ha sido el tesoro y patrimonio de esta casa.

PALACIO DE CANEDO

... desde 1730



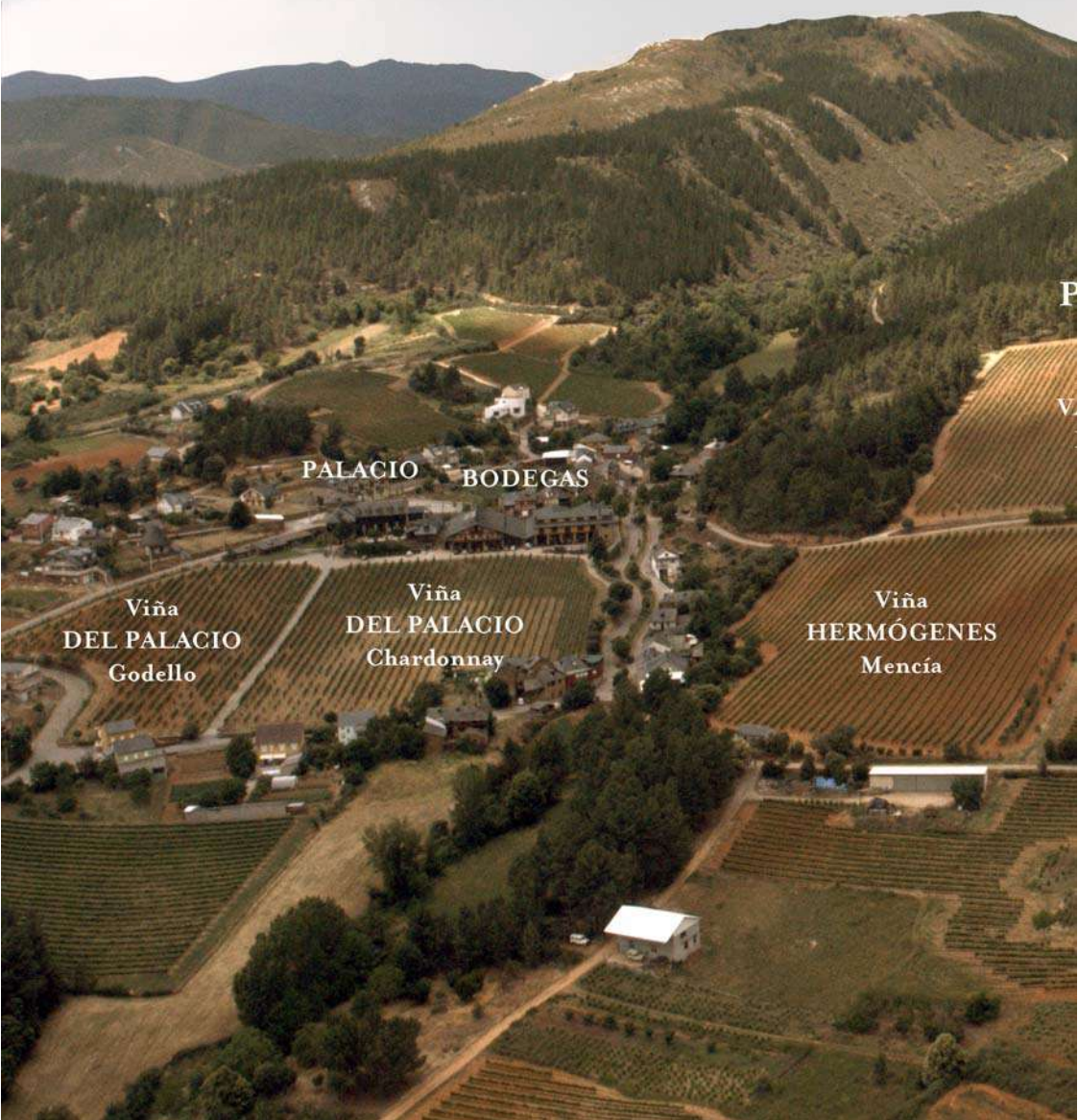




Ecología y tradición van unidas cuando se apuesta por el respeto a la tierra.

Abundancia y generosidad es lo que conseguimos con cariño, respeto y sobre todo con trabajo y esfuerzo. La viña, agradecida, nos regala sus mejores uvas que transformamos en un excelente vino con personalidad propia de esta tierra, de nuestro clima y de nuestras variedades Mencía y Godello.

Vista de nuestros viñedos en Canedo de Agricultura Ecológica (30 Has)





ALACIO DE CANEDO

Viña
PICANTAL
Mencía

Viña
ARROUSO
Godello

Viña
EIRO D'AVELLO
Mencía

Viña
ALETÍN
Mencía

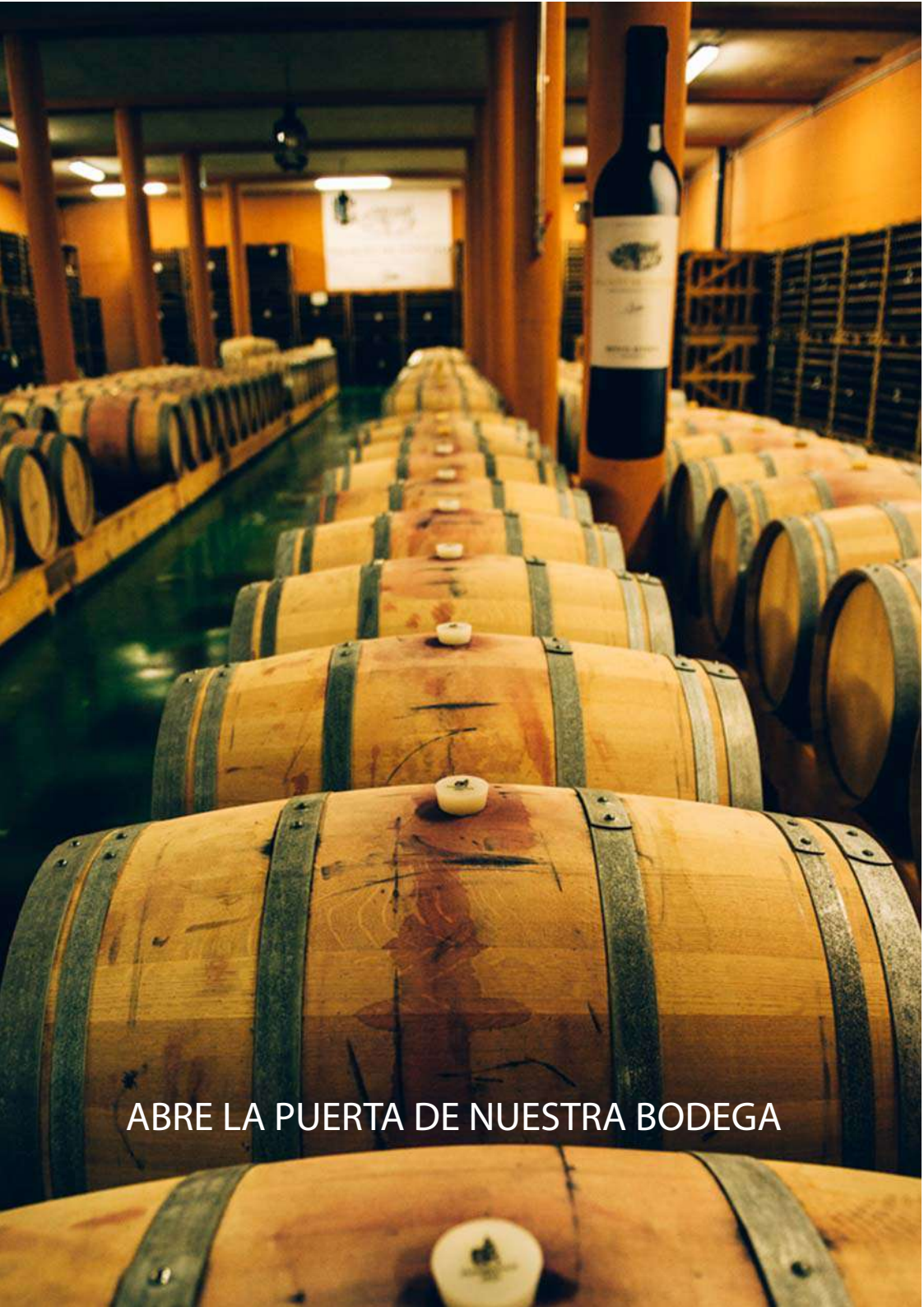
Viña
SAN MARTÍN
Godello

Viña
CAMPELO
Godello

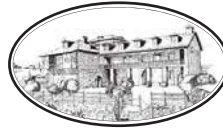
Viña
SAN MARTÍN
Mencía

Por eso simplemente continuamos con el trabajo que siempre se hizo en la viña: abonos naturales y sobre todo respeto por el entorno natural que nos rodea. Finalmente cuidamos las parcelas como si cada una fuera única, respetando su singularidad. También realizamos un laboreo tradicional. Vendimiamos las viñas manualmente en su momento óptimo para que lleguen en un estado sanitario perfecto.



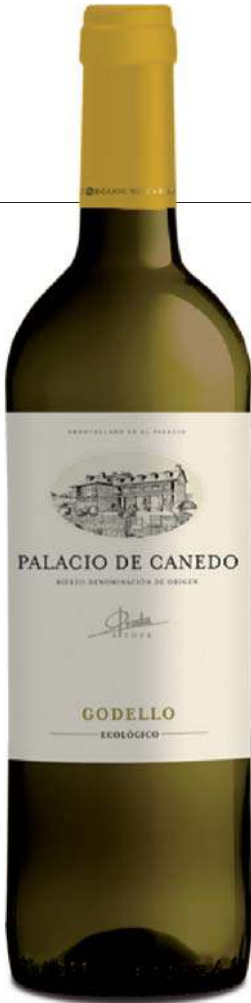


ABRE LA PUERTA DE NUESTRA BODEGA



PALACIO DE CANEDO

BLANCO GODELLO



Godello 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Criado durante 3 meses con sus lías en depósitos de acero inoxidable.



Cata

De color amarillo pajizo pálido con reflejos verdáceos típicos de la variedad. En nariz presenta buena intensidad aromática, destacando notas de piña y frutas tropicales, bajo un fondo de cítricos. En boca, presenta entrada amplia, con sensaciones dulces que dan paso a una acidez equilibrada, muy afrutado, terminando con sensación amargosa que lo dotan de profundidad. Muy sabroso.



Gastronomía y servicio

Es perfecto para acompañar pastas, pescados y carnes blancas. Aconsejamos tomarlo fresco, entre 10° y 12°



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

ROSADO MENCIA Y GODELLO



Mencia 70% y Godello 30%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Vinificamos la uva conjunta. Maceramos los ollejos en depósito para una posterior extracción del mosto a baja presión.



Cata

De aspecto limpio y muy brillante, color cereza. En nariz aparecen sensaciones cítricas y tropicales aportadas por el Godello, engarzadas con notas dulces de fruta roja de la Mencia. En la boca el vino tiene una entrada suave con abundantes sensaciones afrutadas. Bien estructurado.



Gastronomía y servicio

Ideal para acompañar carnes rojas condimentadas moderadamente, pescados, carnes blancas y asadas. Aconsejamos tomarlo fresco, entre 10º y 12º



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A TOPE



PALACIO DE CANEDO

TINTO MACERACIÓN



Mencia 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Los racimos permanecen enteros en el depósito durante varios días. En ese tiempo se produce una microfermentación. A continuación se extrae la uva y se prensa. El mosto termina de hacer la fermentación alcohólica y maloláctica.



Cata

Equilibrado y varietal. Color rojo violáceo, aroma de buena intensidad, sensaciones frutales y muy floral. Boca fresca, expresión frutal intensa con buen equilibrio entre acidez y alcohol.



Gastronomía y servicio

Combina muy bien con chacinas bercianas (chorizo, cecina, ...) y, por supuesto, con botillo. También es indicado para carnes, pasta y quesos. Recomendamos beberlo un poquito más frío de lo que es habitual para un tinto joven, entre 12-14°.

VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE


A T O P E



PALACIO DE CANEDO

TINTO MENCÍA



Mencía 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo, despalillado, estrujado y fermentado con sus levaduras naturales.



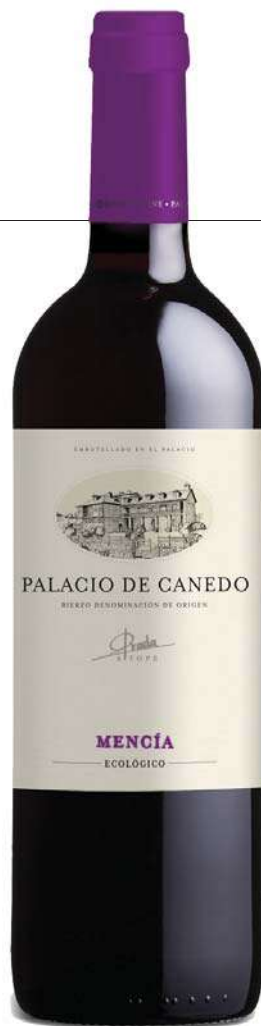
Cata

Aspecto limpio y brillante. Color rojo picota con ribetes azulados propios de su juventud. En fase olfativa buena intensidad aromática, en el que la Mencía demuestra todo su potencial ofreciendo abundantes aromas a frutas rojas dulces sobre un fondo mineral. En boca es un vino de entrada sedosa, paso elegante que nos conduce a un final largo y fresco.



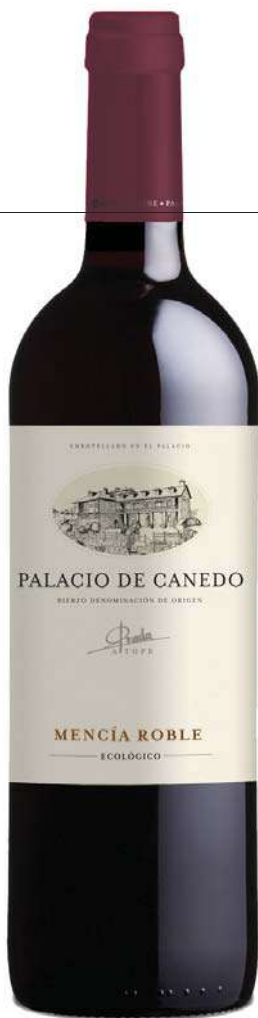
Gastronomía y servicio

Combina muy bien con carnes rojas condimentadas moderadamente, pescados, carnes blancas y asados. Aconsejamos tomarlo entre 14-16°.



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

TINTO ROBLE



Mencia 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Criado en roble durante 8 meses y permaneciendo en botella un mínimo de 6 meses.



Cata

Color rojo cereza picota que aún conserva matices azulados, limpio y brillante. En nariz aparecen notas de vainilla, coco y frutas rojas, todas ellas en clave dulce y en boca nos ofrece notas de madera integrada en matices varietales, apareciendo otra vez por vía retronasal los recuerdos de vainilla y bayas rojas.



Gastronomía y servicio

Es perfecto para acompañar carnes rojas, quesos semicurados y asados. Aconsejamos no tomarlo muy frío, entre 14-16°.

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

TINTO CRIANZA



Mencía 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Envejecido en roble americano y frances durante 12 meses y un mínimo de 6 meses de reposo en botella.



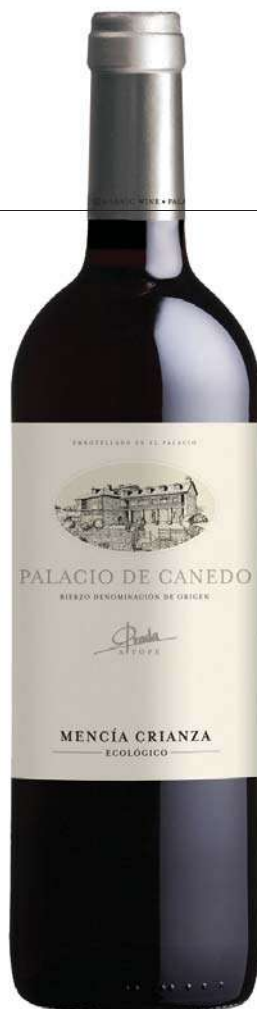
Cata

Color rojo sangre con ribetes teja de aspecto limpio y brillante. En fase olfativa buena intensidad aromática, donde sobresale la madera, vainilla y un ligero aroma varietal a frutas rojas. En boca es suave de entrada, dejando denotar las cualidades de la madera acompañada de las cualidades de la variedad. Equilibrado, denso con un cuerpo adecuado y un retrogusto a tostados.



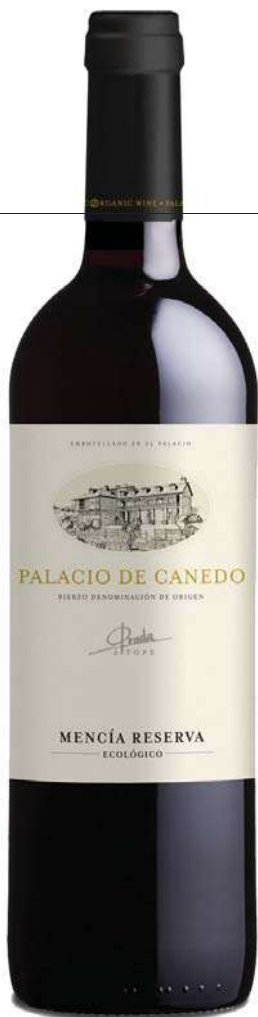
Gastronomía y servicio

Acompaña bien con carnes rojas, quesos semicurados y asados. Aconsejamos tomarlo a 18°.



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE





PALACIO DE CANEDO

TINTO RESERVA



Mencia 100%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Criado en roble americano y francés durante 14 meses y permaneciendo en botella un mínimo de 24 meses.



Cata

Es un vino de aspecto limpio y brillante, que presenta un color rojo picota. De buena intensidad aromática, con notas de fruta roja sobre un fondo de vainilla, tabaco y regalíz. En boca tiene una entrada suave, paso amplio y bien estructurado, con fruta muy presente y un tanino amable. Bien equilibrado y largo.



Gastronomía y servicio

Buena combinación para carnes rojas, quesos semicurados y asados. Aconsejamos tomarlo a 18°.

VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE


ATOPE



PALACIO DE CANEDO

TINTO PICANTAL



Mencía 100% de la viña El Picantal.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Criado en presencia de sus lías finas poniéndolas en suspensión periódicamente (batonnage) durante 14 meses en barricas de roble francés.



Cata

Se expresa con claridad el terruño del que procede. La barrica sólo busca criar el vino, hacerlo más grande y voluminoso, y no tapar la variedad. Color rojo picota con reflejos violáceos y bien cubierto. En fase olfativa es enormemente elegante con notas de bombón inglés engarzadas sobre frutas rojas, que van evolucionando en la copa y dando lugar a nuevos registros. En boca es sólido, rotundo y corpulento, con mucho volumen, dando inicialmente sensaciones sedosas debido al trabajo con las lías para luego llegar a una explosión frutal que persiste en el tiempo.



Gastronomía y servicio

Ideal para acompañar carnes rojas, quesos semicurados y asados. Tomarlo a 18°.

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A TO PE



Bodega de Crianza del Xamprada





PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Brut

 **Godello 50% y Chardonnay 50%.**



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Segunda fermentación en botella. Criado con sus lías en rima durante 18 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

Godello y Chardonnay, la conjunción perfecta. Tras 15 meses de rima se nos presenta de color amarillo pajizo acompañado de fina burbuja. Fresco y complejo en nariz, conjuga notas varietales con aromas de crianza. Boca elegante y poderosa, con cuerpo pero fresco y buen equilibrio ácido que finaliza con una sutil sensación amarga.



Gastronomía y servicio

Acompaña muy bien con pescados y mariscos, además de postres e ideal para tomar con botillo del Bierzo. ¡¡Increíble!!
Aconsejamos tomarlo a 8°.



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE


A T O P E



PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Rosado Brut



Godello 50% y Mencía 50%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Segunda fermentación en botella. Criado con sus lías en rima durante 10 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

La fructosidad de la Mencía, el frescor del Godello y 10 meses de rima nos ofrecen un espumoso de color frambuesa pálido, con nariz fresca y fondo cítrico. En boca, carbónico bien integrado, fruta roja con sensaciones golosas y final fresco.



Gastronomía y servicio

Ideal para acompañar pescados, mariscos, como aperitivo y para tomar durante toda la comida con platos no muy condimentados, además de los postres. Aconsejamos tomarlo a 8°.



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

XAMPRADA Reserva



Godello 50% y Chardonnay 50%.



Elaboración

Vendimia manual, racimo a racimo y fermentado con sus levaduras naturales. Segunda fermentación en botella. Criado con sus lías en rima durante 46 meses. Método Tradicional (Champenoise).



Cata

De color amarillo paja, presenta un fino perlage que asciende en forma de rosario hasta la superficie, formando una corona de finas burbujas que nos revela su larga crianza. En nariz aparecen notas de crianza engarzadas sobre aromas varietales. Untuoso en boca, con una acidez equilibrada domada por el paso del tiempo, y un final largo y sabroso.



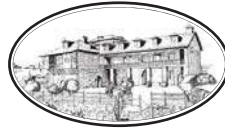
Gastronomía y servicio

Es perfecto para acompañar pescados y mariscos, además de postres e ideal para tomar con botillo de El Bierzo. ¡¡Increíble!!
Aconsejamos tomarlo a 8°.



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

BIERMU blanco



Godello 50% y Chardonnay 50%.



Elaboración

Nuestro vino blanco macerado con más de 30 hierbas diferentes, cáscara de naranja, pétalos de rosa, canela, ajeno, ... azúcar y alcohol vínico.



Cata

Complejidad en aroma y equilibrado en mezcla de sabores dulces, amargos y balsámicos, debido a las hierbas aromáticas de su composición.



Gastronomía y servicio

Para acompañar el aperitivo tanto salado como dulce, también se puede tomar solo. Puedes probarlo para cocinar y darle un toque diferente. Servir con dos piedras de hielo y una rodaja de naranja.



PALACIO DE CANEDO

BIERMU rojo



Mencia 100%.



Elaboración

Nuestro vino tinto macerado con más de 30 hierbas diferentes, cáscara de naranja, pétalos de rosa, canela, ajeno, ... azúcar y alcohol vínico.



Cata

Gran complejidad de aromas y gran equilibrio de sabores, dulce, amargo y balsámico, debido a las hierbas que forman su composición.



Gastronomía y servicio

Ya sea solo como aperitivo o acompañado de aperitivos salados o dulces. Servir con dos piedras de hielo y una rodaja de limón.





PALACIO DE CANEDO

LIMONADA de Mencía



Mencía 100%.



Elaboración

Se hizo de forma artesanal, partiendo única y exclusivamente de ingredientes naturales, macerando la fruta fresca en el vino, al cual previamente le hemos añadido un toque de azúcar.

Así de sencillo y de natural, ¡sin más!.



Cata

El resultado es una limonada de color azulado, limpia y brillante, que muestra en nariz toda la fruta, destacando principalmente notas de limón y confituras. En la boca tiene una entrada suave y golosa, que da paso a una explosión de sensaciones de fruta, terminando con un final refrescante, que conjuga a la perfección con las notas dulces aportadas por el azúcar.



Recomendación

Dada su elaboración completamente artesanal, es imprescindible conservar en un lugar fresco, con el objetivo de evitar refermentaciones del azúcar.



Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

PARDOXIN Godello Dulce

 **Godello 100%.**



Elaboración

Vino dulce vendimia tardía de uvas de agricultura ecológica de nuestra finca “El Regueiral”. Gracias al largo verano seco y caluroso, la uva fué dejada sobremadurar en la cepa hasta el mes de noviembre en que fué vendimiada consiguiendo así uvas con alta concentración de azúcares, a partir de la cual elaboramos este vino en el que dejamos parte del azúcar sin fermentar por lo que el dulzor proviene exclusivamente de las propias uvas.



Cata

De aspecto limpio y brillante presenta un color amarillo pajizo luminoso. En nariz se presenta con alta concentración aromática, mostrando notas de rosa, frutas tropicales y una gran mineralidad. Entrada en boca amplia, redonda y melosa que da paso a sensaciones dulces y muy afrutadas pero que no empalaga gracias a su excelente acidez. Es un vino ligero donde no molesta el dulzor, con un excelente equilibrio dulce-ácido que invita a seguir bebiendo.



Gastronomía

Ideal como aperitivo y postre. Aconsejamos tomarlo a 7-9°.





PALACIO DE CANEDO

AGUAPLACIDA



Variedad

Aguardiente de Orujo macerado con hierbas.



Elaboración

Durante la recolección de la cereza ponemos en maceración cerezas y guindas con el aguardiente durante 10 meses, añadiéndose azúcar, hierbabuena, café, canela y varias hierbas más en menor proporción. En este tiempo todos los ingredientes sufren un proceso de transformación produciéndose una simbiosis espectacular entre todos ellos. Durante estos 10 meses se hacen remontados continuos para que la mezcla sea homogénea y cada ingrediente, sobre todo las cerezas y guindas, aporten todo su potencial de fruta exquisita, y a su vez éstas asuman el alcohol del aguardiente. Después de la maceración, se prensa todo sin apretar mucho para unificar y redondear todas las esencias y cualidades de cada ingrediente. Se hace una decantación natural y un filtrado por tierras para que al final surja espléndido en color, aroma y sabor (sobre todo natural) nuestro Aguaplácida.



Cata

Atractivo color marrón claro, brillante. Aroma de cerezas y guindas, profundo y envolvente. Cálido y sedoso, con gran persistencia de los sabores. Grado alcohólico: 26°



Gastronomía

Ideal para acompañar café y postres. Aconsejamos tomarlo a 7-10°.





PALACIO DE CANEDO

AGUAYERBAS



Variedad

Aguardiente de Orujo macerado con hierbas.



Elaboración

Aguardiente de orujo de uva y almíbar de higos zoupeiros macerado todo ello durante 60 días con 15 hierbas diferentes del campo.



Cata

Color amarillo intenso con reflejos dorados, limpio y brillante.
Aroma intenso, agradable y redondo.
Armonizan a la perfección las notas de hierbas con los aportados por los orujos.
Sabroso y de entrada suave, con agradable dulzor. Notas de hierbas balsámicas, que le confieren persistencia y franqueza. Grado alcohólico: 27°



Gastronomía

Ayuda a realizar la digestión después de una buena comida y por supuesto se toma en cualquier otro momento ... ¡A Tope!.
Aconsejamos tomarlo a 7-10°.



Prada
A T O P E



PALACIO DE CANEDO



AGUATOPE



Variedad

Aguardiente de Orujo.



Elaboración

Durante 4 años en roble el aguardiente se va transformando poco a poco, ganando en suavidad sin perder su fuerza. A medida que pasa el tiempo adquiere un agradable color a madera, un olor y sabor que se va transformando por la reducción y oxidación que se produce en el aguardiente al estar durante tanto tiempo en contacto con la madera de roble. Periódicamente se hacen trasiegos entre barricas para unificar toda la partida. Ya por último se hace una filtración fina por tierras para que el Aguatope luzca en toda su fuerza en las botellas.



Cata

Color ambarino, limpio y brillante. Aromas tostados, vainilla y recuerdos de roble muy patentes. Notas de frutos secos y recuerdos de toffee. Complejo en boca, muestra untuosidad y suavidad.. Grado alcohólico: 48°



Gastronomía

Es perfecto para acompañar postres, café y carajillos. Aconsejamos tomarlo a 7-10°.



PALACIO DE CANEDO

VINAGRE de vino



Variedad

Vinagre de la variedad Mencía.



Elaboración

Su elaboración requiere mucha paciencia, ya que el vino, previamente escogido, debe pasar, por lo menos, 4 años en cubas pequeñas de madera de 225 litros en una bodega especial, preparada para ese fin. Allí, en la oscuridad, a temperatura controlada, se va configurando poco a poco su “bondad”. En cada partida que se saca se deja en la cuba un tercio como mínimo de vinagre, éste será “la madre”, que hará que el proceso se mantenga en el tiempo conservando siempre la calidad de nuestro vinagre.



Cata

Intenso color grana, limpio y brillante. Equilibrado con buena acidez. Aromas de crianza, suave con recuerdos a frutas rojas maduras.



Recomendación

Conservar en lugar fresco y seco.



Prada
A T O P E



BODEGA DE CRIANZA DEL VINAGRE

Mi padre me lo enseñó ...
... y yo se lo transmito

Prada



A la naturaleza
no podemos mejorarla
pero...
lo intentamos A Tope

Prada



PRADA A TOPE - PALACIO DE CANEDO
Calle La Iglesia, s/n
24546 - CANEDO (León)
Tfno. 987 563 366 - Fax 987 567 000
www.pradaatope.es info@pradaatope.es