



**PRADA**

VITICULTURA ECOLÓGICA

**EL BIERZO**



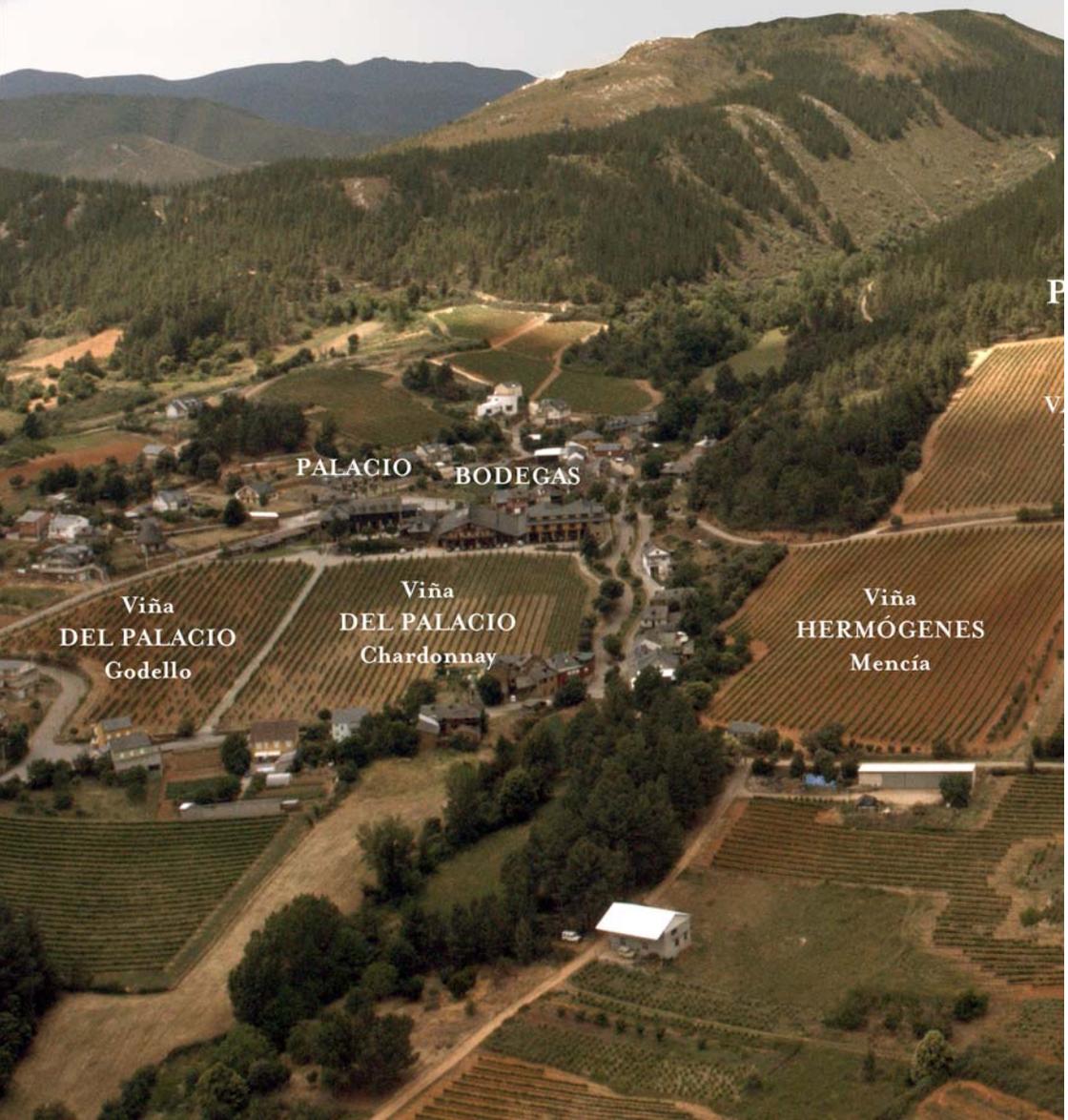
En 1730 la familia Osorio y Pimentel levantaron este Palacio. Eligieron un paraje sano, alto y orientado al mediodía. La tierra, en suave desnivel para un drenaje perfecto, ideal para el viñedo. En 1761 está documentado que su bodega almacenaba 170 miedros (32.540 l) de vino nuevo cada año entre sus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

# PALACIO DE CANEDO

... desde 1730



# Vista de nuestros viñedos en Canedo de Agricultura Ecológica (32 Has)

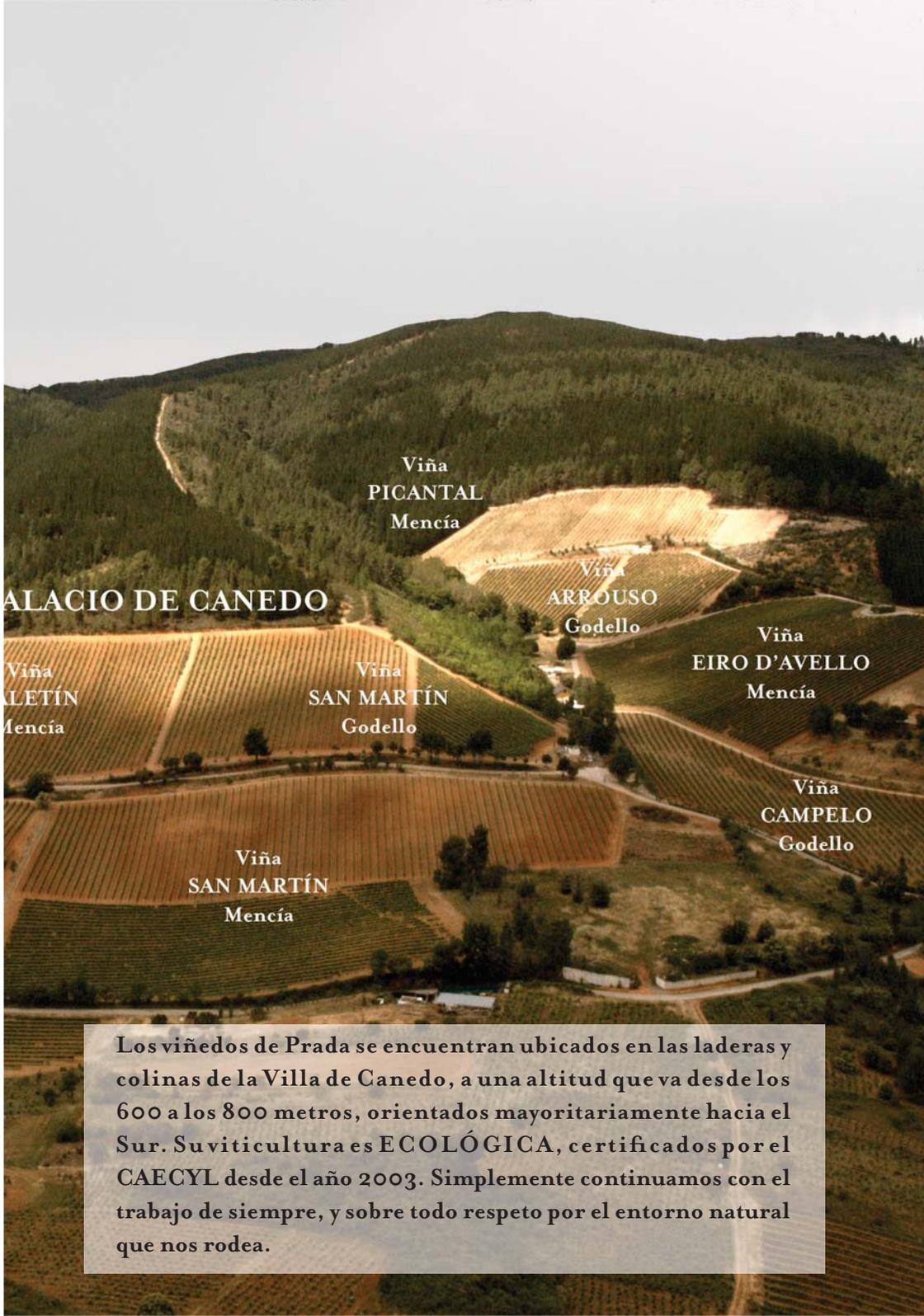


PALACIO BODEGAS

Viña  
DEL PALACIO  
Godello

Viña  
DEL PALACIO  
Chardonnay

Viña  
HERMÓGENES  
Mencía



ALACIO DE CANEDO

Viña  
ALETÍN  
Mencía

Viña  
SAN MARTÍN  
Godello

Viña  
SAN MARTÍN  
Mencía

Viña  
PICANTAL  
Mencía

Viña  
ARROUSO  
Godello

Viña  
EIRO D'AVELLO  
Mencía

Viña  
CAMPELO  
Godello

Los viñedos de Prada se encuentran ubicados en las laderas y colinas de la Villa de Canedo, a una altitud que va desde los 600 a los 800 metros, orientados mayoritariamente hacia el Sur. Su viticultura es ECOLÓGICA, certificados por el CAECYL desde el año 2003. Simplemente continuamos con el trabajo de siempre, y sobre todo respeto por el entorno natural que nos rodea.

*Nuestros vinos de*



*Tradicional* *El Pr*

*Agricultura Ecológica*



*mero*

*Premium*



## GODELLO

 **Godello 100% Ecológico.**

 **Elaboración**  
Vendimia manual y fermentación espontánea de los distintos parajes, una parte en depósitos de acero y otra en barrica.

 **Cata**  
Fresco y persistente, de marcado carácter varietal. Un blanco intenso y elegante.

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

 **Presentación**  
Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 y 12 botellas



### Últimos reconocimientos

- Plata The Mediterranean Awards 2023
- 90 puntos guía Intervinos 2022
- Medalla de Oro Akatavino CIVAS 2016

VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE

  
A T O P E



## CLARETE

### Mencía y Godello Ecológicos



#### Elaboración

De igual forma que hacían nuestros abuelos, la Mencía y el Godello se prensan juntos para obtener un mosto que fermenta con parte de los hollejos.



#### Cata

Color clarete con notas cítricas y florales sobre la fruta roja. Fresco y bien estructurado.



#### Gastronomía y servicio

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



#### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 y 12 botellas



VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE

*Prada*  
A T O P E

#### Últimos reconocimientos

-93 puntos Guía Vivir el Vino en 2015



## MENCIA



**Mencia 100% ecológico.**



### Elaboración

Fermentado en depósito de acero de la vendimia despalillada y estrujada con bazuqueo manual. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un mínimo de 8 meses y una crianza en botella de al menos 6 meses.



### Cata

Un vino que conjuga la juventud de la Mencía con la serenidad del paso por barrica.



### Gastronomía y servicio

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



### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 y 12 botellas  
Botella de 37,5cl  
Caja de cartón de 12 botellas



### Últimos reconocimientos

- Gran Oro en el Real Casino de Madrid en 2023
- Plata The Mediterranean Awards 2023
- 90 puntos Guía Intervinos 2022

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

*Prada*  
A T O P E



# PRADA

## MACERACIÓN



### **Mencía 100% ecológico.**

La máxima expresión de terroir.



### **Elaboración**

Encubado de racimos enteros sin despalillar para buscar la fermentación espontánea de cada baya. Posterior prensado de la vendimia y terminación en depósito de acero.



### **Cata**

Un vino puro, exuberante, provocativo y fiel reflejo de la variedad y terroir.



### **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 8-10°.



### **Presentación**

Botella de 75cl

Cajas de cartón de 6 y 12 botellas



VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE

*Prada*  
A TOPE

### **Últimos reconocimientos**

- Zarcillo de Oro 2021
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2019
- Medalla de Bronce Decanter en 2018
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2016





ABRE LA PUERTA DE NUESTRA BODEGA

A TOPE



DESDE 1972

# PRADA



## Últimos reconocimientos

- Medalla de Oro en Real Casino de Madrid 2023
- Medalla de Oro en Real Casino de Madrid 2021
- 93 puntos Guía Wine Up en 2021 Gran Oro

## GODELLO SAN MARTIN



### Godello 100% ecológico.

Vino del paraje de San Martín en la villa de Canedo. Es una ladera de gran pendiente con orientación sur y una altitud media de 700m.



### Elaboración

Fermentación espontánea en barrica francesa de 500 litros y posterior crianza en la misma durante 12 meses. Dos años de reposo en botella.



### Cata

La variedad Godello envejece para convertirse en un vino fino, elegante y mineral que mantiene todo el frescor en boca.



### Gastronomía y servicio

Es perfecto para maridar con pescados azules y grasos, quesos curados y chacinas especializadas. Aconsejamos tomarlo a 10-12°.



### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

*Prada*  
A TOPE

A TOPE



DESDE 1972

# PRADA

## SELECCIÓN



### Mencía 100% ecológico.

Nace de la selección de nuestras mejores fincas, vinificadas y criadas por separado, para finalmente ensamblarse en este gran vino.



### Elaboración

Criado en barricas de roble francés y americano durante 12 meses con posterior crianza en botella de al menos 24 meses.



### Cata

Una larga crianza en la que se descubre toda la sutileza de la Mencía unido a la finura de las maderas empleadas.



### Gastronomía y servicio

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



### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas



**Bierzo**

DE NOMINACIÓN DE ORIGEN



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

*Prada*  
A TOPE

### Últimos reconocimientos

- Zarcillo de Oro 2023
- Medalla de Oro Real Casino de Madrid en 2021
- Oro Concurso Internacional de Bruselas en 2019
- Plata Concurso Internacional de vinos Ecológicos en 2019



A TOPE



DESDE 1972

# PRADA

## PICANTAL



### Mencía 100% ecológico.

A 800m de altitud se levanta nuestra viña "El Picantal". Una ladera impresionante de suelo pizarroso que recoge las vistas de gran parte del Bierzo. De aquí sacamos la Mencía para elaborar nuestro vino de paraje EL PICANTAL.



### Elaboración

Fermentación en tinas de roble y posterior crianza en barrica durante 14 meses.



### Cata

Expresa con claridad el terroño. Es un vino fino pero intenso, en el que la madera abre la puerta a una Mencía sutil y diferente.



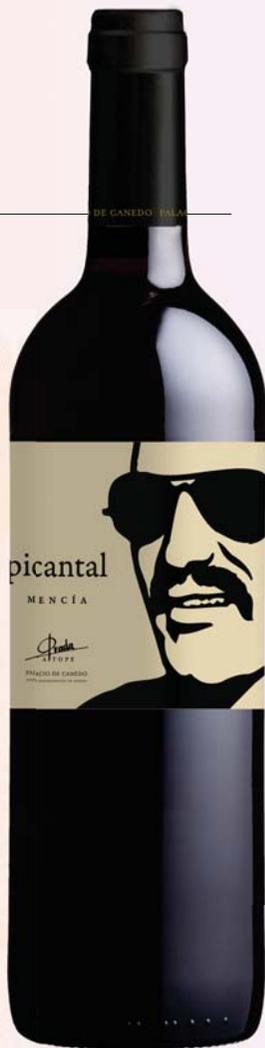
### Gastronomía y servicio

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



### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas



Bierzo  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

*Prada*  
A TOPE

### Últimos reconocimientos

- Medalla Oro Wine Up 2021
- Plata Concurso Internacional de Bruselas en 2020
- Plata Concurso Internacional de Bruselas en 2018
- Oro Concurso Internacional de Bruselas en 2015





## Mencía 100% ecológico.

La 2017 es una añada para el recuerdo, marcada por una climatología de influencia continental y un adelanto en el ciclo de la vid, que se vio trucada por una intensa helada a finales del mes de Abril que hizo estragos en todo el país.

Una de las escasas uvas que se salvaron en El Bierzo fueron las de la viña El Picantal, gracias a su orientación sur y a la gran pendiente de su terreno. La vendimia fue la más temprana que se recuerda. La uva fermentó en dos pequeñas tinas y posteriormente se crió en barricas de roble francés. Fue embotellado a finales de 2019.



## Elaboración

Fermentación en tinas de roble y posterior crianza en barrica durante 14 meses.



## Cata

Es un vino de corte clásico que busca la expresión del terroño. Fresco en nariz y con tensión en boca, tanino fino y final largo.



## Gastronomía y servicio

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



## Presentación

Botella de 75cl

Cajas de cartón de 6 botellas con estuche individual



## Últimos reconocimientos

- Gran Oro en la cata concurso del Real Casino de Madrid 2022
- Plata Concurso Mundial de Bruselas 2022



*Espumosos ecológicos*



*Dulces*



## PALACIO DE CANEDO

### XAMPRADA Brut



**Godello y Chardonnay ecológicos.**



#### **Elaboración**

Segunda fermentación en botella y rima con sus lías durante mínimo 14 meses. Método Tradicional (Champenoise).



#### **Cata**

Godello y Chardonnay, la conjunción perfecta. Tras una larga rima, presenta una fina burbuja. Fresco y complejo, conjugando las notas varietales con las de crianza.



#### **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°.



#### **Presentación**

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas



#### **Últimos reconocimientos**

- Zarcillo de Oro 2023
- Oro Concursos Internacional de Bruselas 2022
- Oro Guía Wine Up en 2021
- Zarcillo de Plata 2018

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

*Prada*  
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

---

## XAMPRADA Rosado Brut

### Godello y Mencía ecológicos



#### Elaboración

Segunda fermentación en botella y rima con sus lías durante mínimo 12 meses. Método Tradicional (Champenoise).



#### Cata

La fructosidad de la Mencía y el frescor del Godello nos ofrecen un espumoso fresco y de sensaciones afrutadas.



#### 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°.



#### Presentación

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas



VINO ECOLÓGICO  ORGANIC WINE

*Prada*  
A T O P E

Últimos reconocimientos  
- Plata Premios Zarcillo 2015



## PALACIO DE CANEDO

---

### LIMONADA de Mencía



**Mencía 100%.**



#### **Elaboración artesanal**

La fruta fresca, principalmente naranja y limón, se macera lentamente en vino al que previamente hemos añadido un toque de azúcar. Así de sencillo y de natural, ¡sin más!



#### **Cata**

Limonada de color rojo violáceo, limpia y brillante. Una explosión frutal en nariz y boca sobre un fondo dulce y con un final refrescante.



#### **Recomendación**

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



#### **Presentación**

Botella de 75cl  
Cajas de cartón de 6 botellas y 12 botellas.



#### **Últimos reconocimientos**

- Oro Concurso Internacional  
de Bebidas con vino en 2019

---

*Prada*  
A T O P E



## PALACIO DE CANEDO

---

### PARDOXIN Godello Dulce



#### Godello 100%.

Vino blanco naturalmente dulce de vendimia tardía.



#### Elaboración

Solo los años con un verano largo, seco y caluroso, la uva se deja sobremadurar en la cepa sin llegar a pasificar, consiguiendo así unas uvas con gran cantidad de azúcar, a partir del cual elaboramos este vino dulce, en el que el dulzor proviene exclusivamente de las propias uvas.



#### Cata

Poderoso en aromas, muy intenso, notas dulces y una gran mineralidad. Dulce pero sin empalagar, con exquisito equilibrio dulce-ácido.



#### Gastronomía

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



#### Presentación

Botella de 50cl  
Cajas de madera de 8 botellas.



#### Últimos reconocimientos

- Gran Oro Wine Up 2021
- Plata Concurso Internacional VINDUERO en 2019

---

*Prada*  
A T O P E



*Vermut*

*Agua*



*guardientes*

*Vinagre*



## PALACIO DE CANEDO

---

### BIERMÚ blanco

 **Godello y Chardonnay .**



#### **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.



#### **Presentación**

Botella de 100cl  
Cajas de cartón de 6 botellas



#### **Últimos reconocimientos**

- Plata Excellence Vermut Awards 2023
- Oro Excellence Vermut Awards 2022
- Oro Wine Up en 2021
- Oro Concurso Internacional de Bruselas en 2019

---





## PALACIO DE CANEDO

---

### BIERMÚ rojo



**Mencía 100%.**



#### Elaboración

Nuestro vino tinto macerado con más de 30 hierbas diferentes, cáscara de naranja, tomillo, 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.



#### Presentación

Botella de 100cl  
Cajas de cartón de 6 botellas .



#### Últimos reconocimientos

- Oro Wine Up en 2021
- Plata Bacchus en 2020
- Oro Concurso Internacional de Bruselas en 2018

---



Prada

Este producto está elaborado a partir de nuestro mejor uva de la zona del Palacio de Cañedo, macerada en alcohol y envejecido durante 24 meses en barrica de cañedo por Prada A Tope U.S.A. Argentina

VERMOUTH PREMIUM

RESERVA ESPECIAL

ENVEJECIDO EN BARRICA DE ORO

BIERMÚ

LABORADO EN EL PALACIO DE CAÑEDO

BOTTLE NO. 0010

EL BIERZO



PALACIO DE CANEDO

## BIERMÚ PREMIUM



**Mencia 100%.**



### **Elaboración**

Nuestro vino tinto macerado con más de 30 hierbas diferentes, cáscara de naranja, tomillo, canela, ajeno, ... azúcar y alcohol vínico. Es envejecido durante 24 meses en barrica, obteniendo un Biermú Premium.



### **Cata**

Biermú concentrado en sabores y de mayor complejidad aromática, donde se fusionan las notas de crianza con los amargos y balsámicos.



### **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.



### **Presentación**

Botella de 70cl  
Cajas de cartón de 6 botellas

**Últimos reconocimientos**

- Oro Cata Vermuts HG&T 2023

**Prada**  
A T O P E



PALACIO DE CANEDO

---



## FLOR DE PRADA



Aguardiente de Orujo macerado con hierbas.



### Elaboración

Rebajamos la graduación alcohólica del aguardiente con un almíbar de higos y posteriormente lo maceramos todo durante meses con hierbas naturales.



### Cata

Color amarillo dorado donde armonizan las distintas hierbas con las notas del aguardiente. Sabroso y de agradable dulzor.



### 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°.



### Presentación

Botella de 70cl  
Cajas de cartón de 6 botellas

---

  
A T O P E



## PALACIO DE CANEDO

### AGUAPLÁCIDA



Aguardiente de Orujo macerado con cerezas y guindas.



#### Elaboración

Durante la recolección de la cereza ponemos en maceración cerezas y guindas con el aguardiente durante 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. Las cerezas y guindas, aportan todo su potencial de fruta exquisita, y a su vez éstas asumen el alcohol del aguardiente. Después de la maceración, se prensa todo sin apretar mucho. Al final surge un espléndido color, aroma y sabor (sobre todo natural).



#### Cata

Atractivo color marrón brillante. Aroma de cerezas y guindas, profundo y envolvente. Cálido y sedoso, con gran persistencia de los sabores.



#### Gastronomía

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



#### Presentación

Botella de 70cl  
Cajas de cartón de 6 botellas







## PALACIO DE CANEDO

---

### AGUATOPE

 Aguardiente de Orujo envejecido.



#### 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 oxidación que se produce en el aguardiente al estar durante tanto tiempo en contacto con la madera de roble adquiriendo poco a poco los aromas y sabores del roble.



#### Cata

Color ambarino. Aromas tostados, vainilla, y frutos secos. Complejo en boca, muestra untuosidad y suavidad.



#### Gastronomía

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



#### Presentación

Botella de 70cl en estuche individual de cartón.



---

  
A T O P E



Bodega de Crianza de Vinagre de Mencia



## PALACIO DE CANEDO

---

### VINAGRE de Mencía

 Vinagre de vino 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, se va configurando poco a poco. En cada partida que se saca se deja en la cuba un tercio como mínimo de vinagre, éste será “la madre” de la siguiente partida de vinagre.



#### Cata

Un vinagre de vino como los de antes, con aromas y recuerdos a vino, fundidos con notas dulces de la crianza. Sabor potente y auténtico.

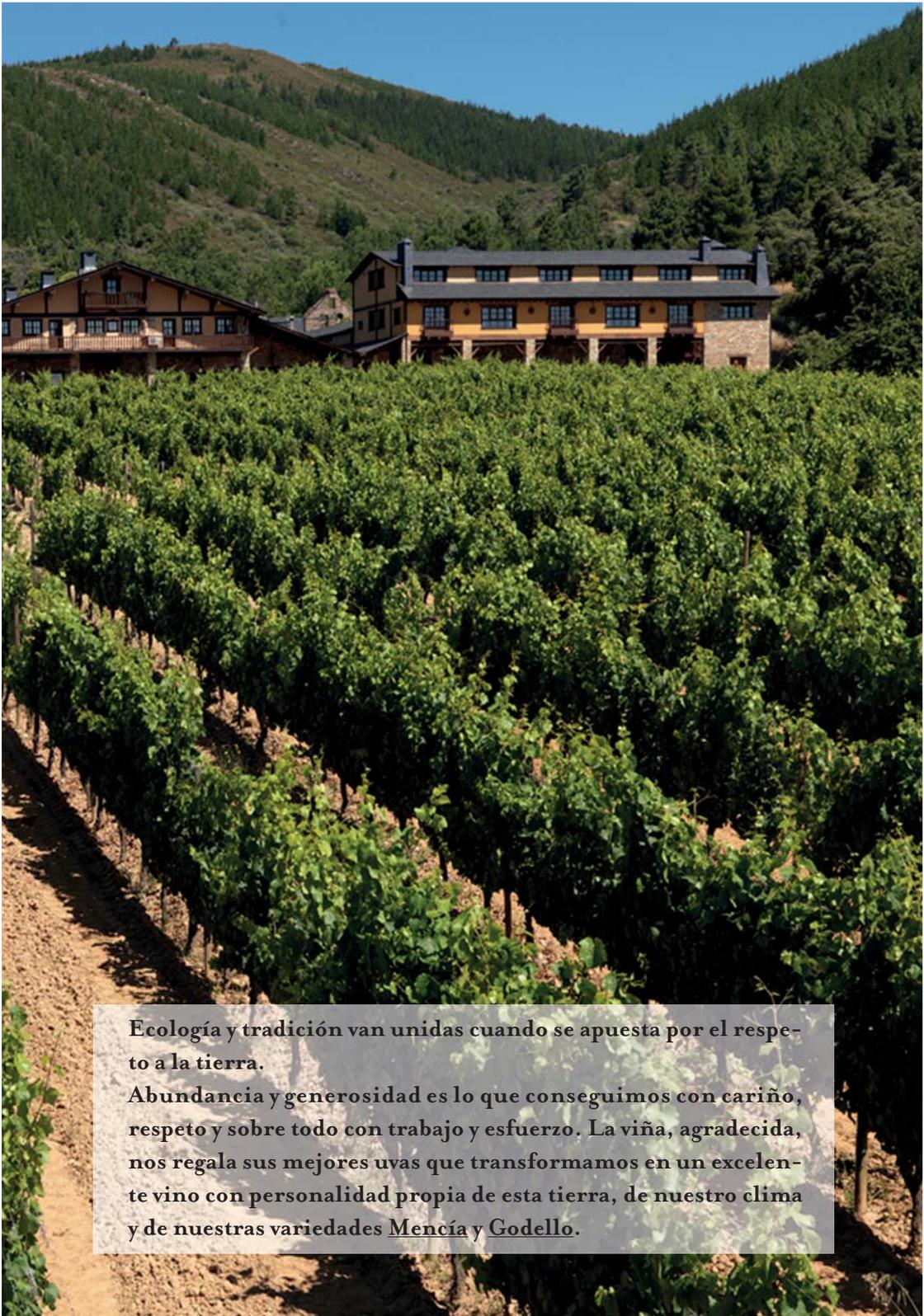


#### Presentación

Botella de 50cl  
Cajas de cartón de 6 botellas  
Botellín de 25cl







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.

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  
[www.pradaatope.es](http://www.pradaatope.es) [info@pradaatope.es](mailto:info@pradaatope.es)