

Viña Pedrosa

Crianza 2017

Fruto de la pasión y de la paciencia, posee el temperamento y personalidad de sus elaboradores. El vino más representativo de la bodega y el que mejor refleja el estilo y carácter de Viña Pedrosa.

VISTA: Rojo picota intenso con ribetes amoratados.

OLFATO: Sugerente y muy expresivo en nariz destacan los aromas a frutos del bosque junto con delicados aromas de crianza (vainilla, balsámicos, café, toffe y tinta china).




GUSTO: En boca es amplio, con nervio y taninos suculentos. Su retronasal es muy persistente y amplia.

Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo propio.
Viñedo en vaso / Edad media: 35 años.
Altitud: 835 m
Suelo: arcilloso-calcáreo.
Vendimia: manual. Rendimiento medio por hectárea: 4.500Kg.
Crianza: 18 meses en bodega de roble americano y francés.
Reposo en botella: mínimo 6 meses.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE:

Consumo Preferente: 16 - 17° C
Potencial de guarda de 8-10 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets		94 puntos
Guía Peñin		92 puntos
Robert Parker		91 puntos

