

Viña Pedrosa

Finca La Navilla 2016

Vino procedente de Finca la Navilla, se trata de una parcela excepcional, en la que el clon auténtico de Tinto Fino alcanza su máxima expresión y singularidad. Una privilegiada altitud, a 844 metros sobre el nivel del mar, da lugar a un microclima especial.

VISTA: Picota granate. La identidad del terruño y el carácter varietal se funden en este vino con personalidad propia.

OLFATO: Con un marcado aroma mineral se ensambla con los matices torrefactos y especiados de la crianza en barrica.

GUSTO: Amplio, corpulento, estructurado, presenta muy buena acidez y persiste.

Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo propio.

Viñedo en vaso / Edad media: 40 años.

Altitud: 844 m

Suelo: arcilloso-arenoso.

Vendimia: manual. Rendimiento medio por hectárea: 3.900Kg.

Crianza: 20 meses en barrica de roble francés de los bosques de Allier.

Reposo en botella: mínimo 16 meses.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE


Consumo Preferente: 16 - 17° C

Potencial de guarda de 10-12 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  93 puntos

Guía Peñin  95 puntos

Robert Parker  95 puntos

