

Viña Pedrosa

Gran Reserva 2014

Finísimo y personal, destaca su gran viveza y larga vida por delante. Su extrema complejidad, unida a su estructura sólida y potente le confieren la elegancia y potencia necesaria para crecer aún más en botella. Soberbio en todas sus fases.

VISTA: Rojo cereza con reflejos granate intensos.

OLFATO: Con enorme concentración, complejidad y elegancia, destaca por sus aromas especiados, balsámicos como el mentol e incienso, torrefactos de café y con fondo mineral.

GUSTO: De boca sabrosa y potente, denota un gran equilibrio por sus taninos nobles que le dan una sensación elegante y sedosa.

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

Viñedo propio.

Viñedo en vaso / Edad: más de 60 años.

Altitud: 830 m.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Vendimia: manual. Rendimiento medio por hectárea: 2.700Kg.

Crianza: 24 meses en bodega de roble americano y francés.

Reposo en botella: mínimo 36 meses.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo Preferente: 16 - 17° C

Potencial de guarda de más de 15 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  97 puntos

Guía Peñin  94 puntos

Robert Parker  94 puntos

