

Viña
Pedrosa

Pérez Pascuas Gran Selección 2014

Representa todo el buen hacer vitivinícola de la familia Pérez Pascuas. Todo el cariño y la máxima exigencia se dan cita en este vino elaborado con uvas de viñedos de más de 80 años que dan como resultado un vino que representa la esencia de la Ribera del Duero.

VISTA: Intenso rojo con ciertos matices color teja.

OLFATO: Complejo y muy completo en nariz mostrando un elegante conjunto de aromas frutales a bayas y frutos maduros con una gran intensidad de sensaciones de crianza (especies, balsámicos, chocolates).

GUSTO: En boca es amplio, potente y con gran volumen, taninos suaves y redondos que proporcionan una sensación sávida y muy aromática en su retronasal.

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

Viñedo propio.

Viñedo en vaso / Edad: Más de 80 años.

Altitud: 840 m

Suelo: arcillo-calcáreo.

Vendimia: manual. Rendimiento medio por hectárea: 2.250Kg.

Crianza: 26 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 20 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  98 puntos

Guía Peñin  95 puntos

Robert Parker  96 puntos

