

# Viña Pedrosa

## Reserva 2016

Un tinto poderoso que merece todas las atenciones. Noble, elegante y de largo recorrido.

**VISTA:** Rojo rubí intenso con matices rojo teja.

**OLFATO:** Potente y compleja nariz que nos recuerda a fruta negra madura y compotada de ciruela y cassis, aromas minerales, especiados y leves notas micológicas a trufa.

**GUSTO:** En boca es amplio, goloso y elegante. Excelente estructura, muy carnoso y con concentración de taninos nobles y envolventes.

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

Viñedo en vaso / Edad: 50 años.

Altitud: 840 m.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Vendimia: manual.

Rendimiento medio por hectárea: 3.300Kg.

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

Reposo en botella: mínimo 12 meses.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE


Consumo Preferente: 16 - 17° C

Potencial de guarda de 12-15 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa.

### PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  96 puntos

Guía Peñin  93 puntos

Robert Parker  94 puntos

