

Viña
Pedrosa

Pérez Pascuas

Gran Selección 2011

Estuvo notablemente condicionada por la climatología, que fue previsible en invierno, pero más cambiante en primavera, con temperaturas propias del inicio del verano. Estos calores primaverales ocasionaron cierto adelanto en el ciclo de maduración de la viña, que se desarrolló con mayor celeridad.

La normalidad meteorológica fue la nota imperante al final de la primavera y al inicio del verano, con lo que el ciclo recuperó su tónica habitual. El envero coincidió con las fechas acostumbradas (9 de agosto). El inicio de la vendimia se adelantó ligeramente, debido a los intensos calores registrados durante la maduración de la uva. La vendimia fue tranquila, con buena climatología y con ausencia de lluvias o heladas. Fue más larga que otras, lo que permitió a los viticultores y bodegueros realizar una recolección más escalonada, en función de la maduración según parcelas.

En cuanto a la sanidad, destaca que la añada 2011 tuvo una excepcional sanidad y una elevada calidad, con un grado alcohólico moderado, una acidez equilibrada y, sobre todo, gran profusión fenólica.

Destaca su gran potencial para los vinos de guarda.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Rendimiento medio por hectárea: 2.100 Kg.
Producción: 4.680 botellas de 75 cl
Fecha de embotellado: marzo de 2014
Grado alcohólico: 14%

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  99 puntos

Guía Peñin  95 puntos

Robert Parker  94 puntos

