



Viña Pedrosa

Viña Pedrosa La Navilla Reserva 2017

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.

DESCRIPCIÓN

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 40 años.
- Altitud: 844 metros.
- Suelo: arcilloso - arenoso.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 20 meses en barrica de roble francés de los bosques de Allier.
- Reposo en botella: mínimo 16 meses.
- Producción: : 26.650 botellas de 75 cl.
- Fecha de embotellado: septiembre 2019
- Grado alcohólico: 14,5 %

NOTAS DE CATA

- 👁 Picota granate.
- 👃 Aroma mineral que se ensambla con los matices torrefactos y especiados de la crianza en barrica.
- 🍷 Amplio, corpulento y estructurado.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 10 - 12 años en condiciones óptimas de 13°-14°C y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

AÑADA 2017

La salida del invierno se produjo con bajas reservas de agua en el subsuelo. La primavera fue seca. El verano fue extremadamente seco en julio y agosto, con lluvias fuertes puntuales hacia el final. El otoño fue igualmente muy seco, con temperaturas normales.

A nivel de temperaturas, los meses de junio y julio fueron muy cálidos, siendo el resto de meses normales. Por eso el calor acumulado estos dos meses acabó marcando un año cálido en su conjunto.

El principal suceso fue la helada que afectó a toda la Ribera del Duero en la noche del 28 de abril. Fue una helada invernal, con un fuerte viento norte que había enfriado el ambiente durante toda la tarde. La noche despejada hizo que se alcanzasen -6 °C en prácticamente todos los puntos, ya fueran altos, laderas o valles. Y el día amaneció con un fuerte sol y un cambio de viento cálido, lo que potenció el efecto de la helada nocturna.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets  94 Puntos

Guía Peñín  93 Puntos

Vivir El Vino  95 Puntos