



Viña Pedrosa

Viña Pedrosa Reserva 2017

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

DESCRIPCIÓN

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 50 años.
- Altitud: 840 metros.
- Suelo: arcilloso - calcáreo.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 24 meses en barrica de roble francés y americano
- Reposo en botella: mínimo 12 meses.
- Producción: 32.550 botellas de 75 cl. y 1.452 mágnium.
- Fecha de embotellado: enero 2020
- Grado alcohólico: 14,5 %

NOTAS DE CATA

- 👁️ Rojo rubí intenso con matices rojo teja.
- 👃 Potente y compleja nariz que nos recuerda a fruta negra madura.
- 🍷 Amplio, goloso y elegante.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 12 - 15 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	96	Puntos
Guía Peñín	93	Puntos
Vivir El Vino	95	Puntos
Tim Atkin	93	Puntos
Robert Parker	93	Puntos