



Vina Pedrosa

Cepa Gavilán Crianza 2019

Siendo un crianza, es el vino más joven elaborado por la familia Pérez Pascuas. En él se aprecia toda la fuerza y frescura de la Tinto Fino. Defiende su personalidad con enorme valentía en la copa.

DESCRIPCIÓN:

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 20 años.
- Altitud: 840 metros.
- Suelo: arcilloso.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 12 meses en barrica de roble francés y americano
- Reposo en botella: mínimo 12 meses.
- Producción: 200.000 botellas.
- Fecha de embotellado: diciembre 2020
- Grado alcohólico: 14,5%

NOTAS DE CATA

- 👁 Rojo picota con matices violáceos.
- 👃 Fruta negra sobre fondo especiado, balsámico y mineral.
- 🍷 Graso y delicado. Retronasal intensa y persistente, nos vuelve a recordar a aromas frutales y repostería.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 5 años en condiciones óptimas de 13°-14°C y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

AÑADA 2019

A los enólogos nos gusta recordar con nostalgia cada una de nuestras vendimias, ya que cada cosecha es única y a la vez un reto a superar, porque tenemos que lidiar con las condiciones climatológicas que no siempre juegan a nuestro favor.

Pero sin lugar a dudas, esta cosecha 2019 es de las que recordaremos siempre como una “gran cosecha”, parece que se cumplirá la regla de los “nueves”, que es que todas las cosechas terminadas en nueve han sido excepcionales.

Nuestra vendimia en Bodegas Hnos. Pérez Pascuas en la D.O. Ribera del Duero ha transcurrido con tranquilidad, gracias a que el tiempo nos lo ha permitido, dejándonos vendimiar antes de comenzar las típicas lluvias otoñales.

El ciclo de la vid este año se ha caracterizado por un invierno muy frío y seco que retrasó el brote de la vid, seguido de un verano caluroso y muy seco pero con cambios bruscos de temperatura entre el día y la noche, que junto a las lluvias de finales de verano ayudaron a equilibrar la maduración de la uva.

Tras un año de arduo trabajo en el campo, la viña nos ha regalado una vendimia escasa en producción pero de gran calidad. Los vinos obtenidos destacan por su complejidad y estructura debido a una gran concentración polifenólica, ahora nos queda domarlos tras un paso por barricas y un largo reposo en botella para que lleguen a convertirse en vinos que representen la esencia de la Ribera del Duero.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets

94

Puntos

Guía Peñín

91

Puntos