



# Viña Pedrosa

## Viña Pedrosa La Navilla Reserva 2018

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: 30.300 botellas de 75 cl.
- Fecha de embotellado: septiembre 2020
- 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 2018

El invierno fue frío, se alcanzaron temperaturas de doce grados bajo cero. Las bajas temperaturas continuaron durante los meses de febrero y marzo. El invierno finalizó con lluvias abundantes que continuaron durante la primavera. La brotación se produjo a finales del mes de abril.

Las lluvias cesaron al finalizar el mes de junio y empezaron a registrarse temperaturas más cálidas. Se dieron unas condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado del fruto que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. En julio las temperaturas fueron algo inferiores a lo habitual, lo que propició que las plantas continuaran con su rápido desarrollo ayudado notablemente por las abundantes reservas hídricas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual en octubre, se produjo una evolución rápida en las plantas con menos cantidad de uva. La dimensión de las bayas en esta cosecha fue superior a lo habitual.

La vendimia comenzó el ocho de octubre y finalizó el día 22 del mismo mes y la añada 2018 fue calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador Ribera del Duero.

## PUNTUACIONES

Guía Gourmets  94 Puntos

Guía Peñín  94 Puntos

Vivir El Vino  95 Puntos

Tim Atkin  93 Puntos