



# Viña Pedrosa

## Viña Pedrosa Reserva 2018

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: 52.408 botellas de 75 cl.
- Fecha de embotellado: enero 2021
- 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 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	97	Puntos
Guía Peñín	93	Puntos
Vivir El Vino	95	Puntos
Tim Atkin	94	Puntos