



Viña Pedrosa

Viña Pedrosa Gran Reserva 2016

Finísimo y personal, destaca su gran viveza y larga vida por delante. Su extrema complejidad, unida a su estructura sólida y potente le confiere la elegancia y potencia necesaria para crecer aún más en botella. Soberbio en todas sus fases.

DESCRIPCIÓN

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo propio.
- Viñedo en vaso / Edad: más de 60 años.
- Altitud: 830 m.
- Suelo: arcilloso-calcáreo.
- Vendimia: manual.
- Crianza: 24 meses en barrica de roble americano y francés.
- Reposo en botella: mínimo 36 meses.
- Producción: 8.925 botellas/75 cl.
- Fecha de embotellado: Enero 2019
- Grado alcohólico: 14,5%

NOTAS DE CATA

- 👁 Rojo cereza con reflejos granate intensos.
- 👃 Aromas especiados, balsámicos como el mentol e incienso, torrefactos de café y con fondo mineral.
- 🍷 Sabroso y potente. Sensación elegante y sedosa.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo Preferente: 16-17 °C

Potencial de guarda de 15 años en condiciones óptimas de 13-14 °C y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

AÑADA 2016

Después de un invierno seco, la primavera vino cargada de lluvia, permitiendo almacenar ésta agua que se hizo muy necesaria durante todo el verano extremadamente seco. Las bajas temperaturas durante la primavera retrasaron el brote de la vid, empezando el ciclo vegetativo con retraso. Un retraso que se fue regulando debido a las altas temperaturas registradas en julio y agosto, hasta el punto de retrasar la maduración en aquellos viñedos más jóvenes.

La vendimia 2016 batió el récord de producción de la añada 2014 no sólo en producción, sino también en calidad debido a las inmejorables condiciones climáticas y la excelente sanidad de los viñedos. Los vinos de esta añada se presentan con mucho volumen, con buena capacidad para afrontar el paso del tiempo, con redondez y un tanino espectacular. Una cosecha que recuerda a las de finales de los 80 y principios de los 90.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets  98 Puntos

Guía Peñín  95 Puntos

Vivir el Vino  97 Puntos