



Viña Pedrosa

VIÑA PEDROSA CRIANZA 2020

Viña Pedrosa Crianza es fruto de la pasión y de la paciencia, posee el temperamento y personalidad de sus elaboradores.

El vino más representativo de la bodega y el que mejor refleja el estilo y carácter de Viña Pedrosa.

DESCRIPCIÓN:

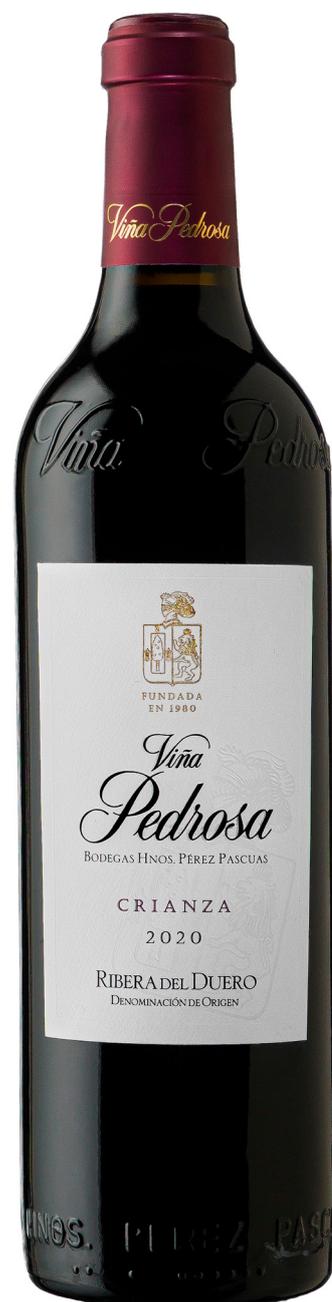
- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: media 35 años.
- Altitud: 835 metros.
- Suelo: arcilloso - calcáreo.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 18 meses en barrica de roble francés y americano
- Reposo en botella: mínimo 6 meses.
- Producción: 300.000 botellas.
- Fecha de embotellado: julio 2022
- Grado alcohólico: 14.5%

NOTAS DE CATA

👁 Rojo picota intenso con ribetes amarotados.

👃 Sugerente y muy expresivo en nariz destacan los aromas a frutos del bosque junto con delicados aromas de crianza (vainilla, balsámicos, café, toffe y tinta china).

🍷 En boca es amplio, con nervio y taninos succulentos. Su retronasal es muy persistente y amplia.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 8-10 años en condiciones óptimas de 13-14 °C y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

AÑADA 2020

Calificada como excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, la añada 2020 fue la cosecha soñada para Bodegas Hnos. Pérez Pascuas; más generosa que la del 2019 y de excepcional calidad.

Estuvo marcada por precipitaciones abundantes en los meses de abril, mayo y junio dando lugar a un gran desarrollo vegetativo.

La poda en verde y los deshojes cobraron especial relevancia para mantener el viñedo en un estado sanitario óptimo. Sin olvidarnos de la importancia de las cubiertas vegetales y de una poda de invierno equilibrada para controlar el exceso de vigor en una añada de estas características.

A pesar de las complicaciones climáticas, el buen trabajo realizado en viñedo a lo largo de todo el año, y especialmente durante la primavera y el verano, hicieron posible que la uva recolectada fuera excelente y los vinos resultantes se caracterizaran por su frescura, equilibrio y abundancia de notas frutales.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets  95 Puntos

Guía Peñín  93 Puntos