



Vina *Pedrosa*

CEPA GAVILÁN CRIANZA 2021

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: 235.000 botellas.
- Fecha de embotellado: diciembre 2022
- Grado alcohólico: 14.5%

NOTAS DE CATA

👁 Rojo picota con matices violáceos.

👃 Exuberante nariz con presencia dominante de generosa fruta negra (mora y arándanos) 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 2021

Temperaturas muy frías, nevadas copiosas y lluvias abundantes, marcaron el comienzo de la cosecha 2021. Una añada caracterizada por un magnífico equilibrio y un desarrollo muy homogéneo en las distintas parcelas de viñedo.

Las cubiertas vegetales jugaron un papel decisivo para contrarrestar la humedad y conseguir un vigor equilibrado. La ausencia de incidencias meteorológicas hizo que el viñedo se desarrollara con normalidad.

Gracias a las cubiertas vegetales y el buen trabajo realizado por el equipo de viticultura, el vigor en la viña estuvo muy controlado y se logró un perfecto estado sanitario.

El riguroso aclareo de racimos contribuyó al perfecto equilibrio en el fruto. La vendimia comenzó a principios de octubre y la calidad de la uva recolectada fue excepcional.

La añada 2021 será recordada como una de las mejores cosechas en la historia de Viña Pedrosa, dando lugar a vinos extraordinarios caracterizados por su gran potencial de guarda.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets  93 Puntos

Guía Peñín  91 Puntos

Tim Atkin  92 Puntos