



Viña Pedrosa

VIÑA PEDROSA GRAN RESERVA 2018

Armónico y personal, destaca por su gran viveza y larga vida por delante. Su complejidad, unida a su estructura sólida y potente le confiere la elegancia y longevidad necesaria para crecer aún más en botella. Inolvidable equilibrio de sensibilidad y expresividad.

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 bodega de roble americano y francés.
- Reposo en botella: mínimo 36 meses.
- Producción: 9.740 botellas/75 cl.
- Fecha de embotellado: Enero 2021
- Grado alcohólico: 14.5%

NOTAS DE CATA

👁 Rojo cereza con reflejos granate intensos.

👂 Enorme concentración, complejidad y elegancia, destaca por sus aromas especiados, balsámicos como el mentol e incienso, torrefactos de café y con fondo mineral.

🍷 De boca sabrosa y potente, denota un gran equilibrio por sus taninos nobles que le dan una 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 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	94	Puntos
Vivir el Vino	99	Puntos
Tim Atkin	95	Puntos