



Viña Pedrosa

VIÑA PEDROSA EL OTERO 2023

Un tributo a la tierra, a nuestra herencia y al compromiso profundo con la sostenibilidad y el respeto a la Naturaleza. Así nace nuestro primer vino ecológico, desde la parcela más alta de nuestra propiedad, donde la altitud y el suelo imprimen su carácter único en cada cepa.

DESCRIPCIÓN:

- Variedad: 94% Tinta del País (Tempranillo).
3% Albillo
3% Garnacha
- Viñedo Propio. Certificado en ecológico.
- Viñedo tradicional en vaso.
- Edad media: más de 22 años.
- Injertado de una selección masal de nuestros viñedos más viejos.
- Altitud: 870 metros.
- Suelo: arcilloso.
- Vendimia: manual
- Certificado en ecológico y vegano.
- Crianza: 14 meses en barrica de roble americano y francés.
- Producción: 27.000 botellas.
- Fecha de embotellado: abril 2025
- Grado alcohólico: 14.5%

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.



NOTA DE CATA

👁 Rojo picota con matices violáceos.

👃 Notas torrefactas que recuerdan al café y al cacao, perfectamente integradas con la fruta negra y roja. Sutiles matices espaciados con toques de pimienta, clavo y regaliz.

🍷 La combinación de variedades aporta complejidad y elegancia. Con taninos sedosos y equilibrio entre la frescura de la fruta y el carácter tostado de la crianza, culmina con un elegante final.

AÑADA 2023

Calificada como muy buena, la añada 2023 estuvo marcada por un invierno suave, pocos días con temperaturas por debajo de los cero grados; y seco, donde las precipitaciones en forma de lluvia y nieve fueron escasas. Dando lugar a una brotación temprana y un ciclo fenológico que se desarrolló sin incidencias.

La primavera y el verano, fueron calurosos y secos, con una ola de calor a finales de agosto y un envero temprano. Las lluvias llegaron en el mes de junio, contribuyendo al correcto desarrollo de la uva; y gracias al buen trabajo realizado en viñedo a lo largo de todo el año, no dieron lugar a ningún tipo de problema sanitario en la viña. A comienzos del mes de septiembre, la lluvia volvió hacer acto de presencia, esta vez de forma abundante.

En el caso de Viña Pedrosa, gracias a las cubiertas vegetales, el viñedo gestionó muy bien el agua recibida, pudiendo recolectar la uva en todas y cada de las parcelas, en el momento óptimo y evitó problemas de erosión el viñedo.

Las cubiertas vegetales fueron determinantes para poder llevar a cabo la vendimia en las fechas previstas. El 22 de septiembre comenzó la recogida de la uva en las parcelas de suelos arenosos, y finalizó el 10 de octubre. Una vez más, se pone de manifiesto, la importancia del viñedo en vaso, la viña vieja y la altitud; todo ello perfectamente integrado dentro de una viticultura ecológica y regenerativa. Lo cual ha permitido recolectar uva de máxima calidad, en un año climatológicamente complicado en la Ribera del Duero.

Una añada, 2023, excelente y generosa para Bodegas Hnos Pérez Pascuas, siendo la primera cosecha certificada como ecológica. Cabe señalar que desde el año 2019, Viña Pedrosa desarrolla un cultivo ecológico en su viñedo familiar.