



Vina *Pedrosa*

CEPA GAVILÁN CRIANZA 2023

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: 270.000 botellas.
- Fecha de embotellado: diciembre 2024
- 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 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.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets

95

Puntos

Guía Peñín

92

Puntos