



Vina
Pedrosa

PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN 2018

Representa todo el buen hacer vitivinícola de la familia Pérez Pascuas. Todo el cariño y la máxima exigencia se dan cita en este vino elaborado con uvas de viñedos de más de 80 años que dan como resultado un vino que representa la esencia de la Ribera del Duero.

DESCRIPCIÓN

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: más de 80 años.
- Altitud: 840 metros.
- Suelo: arcilloso - calcáreo.
- Vendimia: manual
- Crianza: 26 meses en bodega de roble americano y francés.
- Reposo en botella: mínimo 36 meses.
- Producción: 2.500 botellas de 75 cl y 416 de 1,5L.
- Fecha de embotellado: mayo 2021
- Grado alcohólico: 14,5%

NOTAS DE CATA

👁 Intenso rojo con ciertos matices color teja.

👃 Complejo y muy completo en nariz mostrando un elegante conjunto de aromas frutales a bayas y frutos maduros con una gran intensidad de sensaciones de crianza (especias, balsámicos, chocolates).

🍷 En boca es amplio, potente y con gran volumen, taninos suaves y redondos que proporcionan una sensación sávida y muy aromática en su retronasal.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 20 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	98	Puntos
Tim Atkin	96	Puntos
Vivir el Vino	100	Puntos
Robert Parker Wine Advocate	95	Puntos