



*Vina*  
**Pedrosa**

## VIÑA PEDROSA LA NAVILLA RESERVA 2021

Vino procedente de Finca la Navilla, se trata de una parcela excepcional, en la que el clon auténtico de Tinto Fino alcanza su máxima expresión y singularidad. Una privilegiada altitud, a 844 metros sobre el nivel del mar, da lugar a un microclima especial.

### DESCRIPCIÓN:

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).  
Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 40 años.
- Altitud: 844 metros.
- Suelo: arcilloso - arenoso.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 20 meses en bodega de roble francés de los bosques de Allier.
- Reposo en botella: mínimo 16 meses.
- Producción: 26.600 botellas.
- Fecha de embotellado: noviembre 2023
- Grado alcohólico: 14.5%

### NOTAS DE CATA

👁 Picota granate. La identidad del terruño y el carácter varietal se funden en este vino con personalidad propia.

👃 Con un marcado aroma mineral se ensambla con los matices torrefactos y especiados de la crianza en bodega.

🍷 Amplio, corpulento, estructurado, presenta muy buena acidez y persistencia aromática.



# CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

Potencial de guarda de 10-12 años en condiciones óptimas de 13-14 °C y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

## AÑADA 2021

La campaña 2021 se inició con un invierno de temperaturas extremadamente bajas y episodios de nieve copiosa (Filomena), condiciones que garantizaron una parada vegetativa completa y una adecuada acumulación hídrica en el suelo. El ciclo vegetativo posterior se desarrolló con gran uniformidad fenológica en todas las parcelas y sin incidencias meteorológicas relevantes.

La gestión de cubiertas vegetales permitió regular la humedad residual y mantener un vigor moderado, mientras que las prácticas de viticultura, incluido un aclareo de racimos, optimizaron la relación hoja/fruto y aseguraron un estado sanitario excelente. La vendimia, iniciada a principios de octubre, se realizó con uvas de alta concentración fenólica, madurez equilibrada y parámetros analíticos óptimos.

En Ribera del Duero, la añada estuvo marcada por un invierno continental frío, con fuertes oscilaciones térmicas que favorecieron la preservación de la acidez y la síntesis aromática. La primavera transcurrió sin heladas tardías y el verano fue cálido, pero sin episodios prolongados de estrés térmico, con amplias diferencias térmicas día/noche que ayudaron a la acumulación de antocianos y la maduración fenólica.

El año se caracterizó por un marcado carácter relativamente seco, lo que favoreció una maduración lenta y progresiva, con un excelente equilibrio azúcar/acidez, altos niveles de compuestos fenólicos y taninos de gran calidad dando lugar a vinos de notable estructura, pureza aromática y elevado potencial de guarda.

## PUNTUACIONES

95 Guía Gourmets

93 Guía Peñín

95 Vivir el Vino

92+ Robert Parker  
The Wine Advocate

94 Tim Atkin MW