



*Viña
Pedrosa*

VIÑA PEDROSA RESERVA 2021

Viña Pedrosa Reserva es un tinto poderoso que merece todas las atenciones. Noble, elegante y de largo recorrido.

DESCRIPCIÓN:

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 50 años.
- Altitud: 840 metros.
- Suelo: arcilloso - calcáreo.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 24 meses en barrica de roble americano y francés.
- Reposo en botella: mínimo 12 meses.
- Producción: 71.600 botellas.
- Fecha de embotellado: abril 2024
- Grado alcohólico: 14.5%

NOTAS DE CATA

👁 Rojo rubí intenso con matices rojo teja.

👃 Potente y compleja nariz que nos recuerda a fruta negra madura y compotada de ciruela y cassis, aromas minerales, especiados y leves notas micológicas a trufa.

🍷 En boca es amplio, goloso y elegante. Excelente estructura, muy carnoso y con concentración de taninos nobles y envolventes.



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

PUNTUACIONES

95 Guía Gourmets

94 Guía Peñín

96 Vivir el Vino

94 Robert Parker
The Wine Advocate

93 Tim Atkin MW