



Vina Pedrosa

PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN 2017

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 barrica de roble americano y francés.
- Reposo en botella: mínimo 36 meses.
- Producción: 2.430 botellas de 75 cl.
- Fecha de embotellado: marzo de 2020
- 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 2017

La salida del invierno se produjo con bajas reservas de agua en el subsuelo. La primavera fue seca. El verano fue extremadamente seco en julio y agosto, con lluvias fuertes puntuales hacia el final. El otoño fue igualmente muy seco, con temperaturas normales.

A nivel de temperaturas, los meses de junio y julio fueron muy cálidos, siendo el resto de meses normales. Por eso el calor acumulado estos dos meses acabó marcando un año cálido en su conjunto.

El principal suceso fue la helada que afectó a toda la Ribera del Duero en la noche del 28 de abril. Fue una helada invernal, con un fuerte viento norte que había enfriado el ambiente durante toda la tarde. La noche despejada hizo que se alcanzasen -6 °C en prácticamente todos los puntos, ya fueran altos, laderas o valles. Y el día amaneció con un fuerte sol y un cambio de viento cálido, lo que potenció el efecto de la helada nocturna.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets



97

Puntos

Guía Peñín



94

Puntos

Tim Atkin



95

Puntos

Vivir el Vino



100

Puntos

Robert Parker Wine Advocate



94

Puntos