

Viña Pedrosa

Cepa Gavilán 2017

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.

VISTA: Rojo picota intenso con matices violáceos.

OLFATO: Exuberante nariz con presencia dominante de generosa fruta negra (mora y arándanos) sobre fondo especiado, balsámico y mineral.

GUSTO: Graso y delicado con taninos maduros bien integrados. La retronasal es intensa y persistente y nos vuelve a recordar los aromas frutales, de vainilla y repostería.

Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñedo propio.

Viñedo en vaso / Edad: 50 años.

Altitud: 840 m.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Vendimia: manual.

Rendimiento medio por hectárea: 3.300Kg.

Crianza: 24 meses en barrica de roble americano y francés.

Reposo en botella: mínimo 12 meses.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo Preferente: 16 - 17° C

Potencial de guarda de 5 años en condiciones óptimas de 13-14° y 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets  93 puntos

Guía Peñin  90 puntos

Robert Parker  90 puntos

