



Vina *Pedrosa*

CEPA GAVILÁN CRIANZA 2020

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.

DESCRIPCIÓN:

- Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
Viñedo Propio.
- Viñedo en vaso/ Edad: hasta 20 años.
- Altitud: 840 metros.
- Suelo: arcilloso.
- Vendimia: manual
- Crianza: mínimo 12 meses en barrica de roble francés y americano
- Reposo en botella: mínimo 12 meses.
- Producción: 220.000 botellas.
- Fecha de embotellado: diciembre 2021
- Grado alcohólico: 14.5%

NOTAS DE CATA

👁 Rojo picota con matices violáceos.

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

🍷 Graso y delicado. Retronasal intensa y persistente, nos vuelve a recordar a aromas frutales y respostería.



CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Consumo preferente: 16°-17°C

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

AÑADA 2020

Calificada como excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, la añada 2020 fue la cosecha soñada para Bodegas Hnos. Pérez Pascuas; más generosa que la del 2019 y de excepcional calidad.

Estuvo marcada por precipitaciones abundantes en los meses de abril, mayo y junio dando lugar a un gran desarrollo vegetativo.

La poda en verde y los deshojes cobraron especial relevancia para mantener el viñedo en un estado sanitario óptimo. Sin olvidarnos de la importancia de las cubiertas vegetales y de una poda de invierno equilibrada para controlar el exceso de vigor en una añada de estas características.

A pesar de las complicaciones climáticas, el buen trabajo realizado en viñedo a lo largo de todo el año, y especialmente durante la primavera y el verano, hicieron posible que la uva recolectada fuera excelente y los vinos resultantes se caracterizaran por su frescura, equilibrio y abundancia de notas frutales.

PUNTUACIONES

Guía Gourmets  93 Puntos

Guía Peñín  90 Puntos