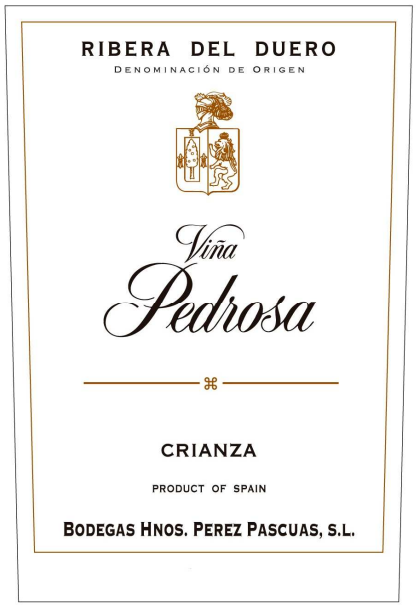
Ficha Técnica

Viña Pedrosa Crianza 2016

- Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 18 meses
- Tipo de barrica: roble americano y francés
- Fecha de embotellado: Junio 2018
- Vendimiado a mano
- Consumo: próximos 8-10 años
- Temperatura de servicio: 16-17º C.
- Producción por hectárea: 4000 kg.
- Edad del viñedo: 25-30 años

- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez Total: 5.80 gr. /L.
- Ácido acético: 0.66 gr. /L.
- pH: 3.58
- Extracto seco: 33.1 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.6 gr. /L.



Nota de cata:

Vista: Rojo cereza muy intenso, con ribete violáceo, profundo.

Olfato: Complejo y muy completo en nariz; elegante conjunto de aromas frutales (bayas, frutos maduros) y sensaciones de crianza (especias, tabaco, lácteos, trufa).

Gusto: En boca es amplio, potente, con volumen, suave pero con sus taninos perfectamente integrados, con gran carácter, redondo y muy largo; elegante toque amargoso al final; larga persistencia tanto sápida como aromática.