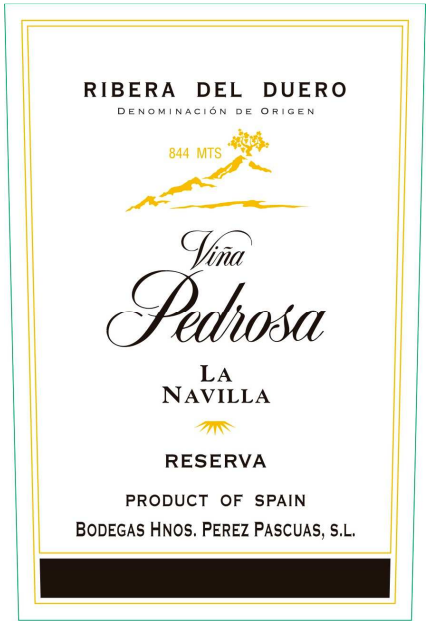
Ficha Técnica

Viña Pedrosa - La Navilla Reserva 2015

- Variedad: Tinto Fino (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 20 meses.
- Tipo de barrica: roble francés Allier.
- Fecha de Embotellado: Septiembre 2017
- Grado Alc.: 14,5%
- Consumo: próximos 8-12 años
- Temperatura de servicio: 16-17º C.
- Rendimiento por hectárea: 3500 kg.
- Edad media del viñedo: 45 años.
- Producción: 29.989 botellas



Nota de cata:

Este vino procede de las uvas de un único viñedo, Finca la Navilla, situado a una altitud de 844 metros sobre el nivel del mar. El especial microclima que se da, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, es fundamental para obtener vinos frescos y equilibrados.

Vista: Este vino posee un color rojo picota muy intenso, profundo, casi opaco, muy vivo y resulta atractiva su abundante lágrima teñida.

Olfato: Aromas de gran complejidad, fruta, ahumados y especiados con un equilibrio entre la madera y la fruta brillantemente conseguidas. Sus notas tostadas y un fondo de mineralidad, le confiere una originalidad en esta fase olfativa, de gran intensidad y elegancia.

Gusto: De excelente estructura, muy carnoso, denso, concentrado, con un tanino noble, envolvente y sin aristas, de gran calidad.