Ficha Técnica

Viña Pedrosa Reserva 2015

- Variedades: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 24 meses.
- Tipo de barrica: roble francés y americano.
- Fecha de embotellado: Enero 2018
- Consumo: próximos 10-12 años
- Temperatura de servicio: 16-18º C.
- Rendimiento por hectárea: 3500 kg.
- Edad del viñedo: 35-45 años.



- Alcohol: 14.5 % Vol.
- Acidez total: 5.75 gr. /L.
- Ácido acético: 0.59 gr. /L.
- pH: 3.54
- Extracto seco: 32.9 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.4 gr. /L.

Nota de cata:

Un enorme vino de una muy buena cosecha. Vendimiado a mano de las seleccionadas parcelas de la propiedad.

Vista: Atractivo color cereza picota, de capa alta, con tonos granate y reflejos azules. Limpio y brillante.

Olfato: Complejo, elegante y potente en nariz; aromas frutales que sirven de fondo a una amplia gama de sensaciones de crianza (especias, hierbas aromáticas, vainilla, canela).

Gusto: En boca es muy potente, robusto, amplio, muy serio, con gran carácter y taninos que auguran una larga vida; larga persistencia, con grato final de boca amargoso.