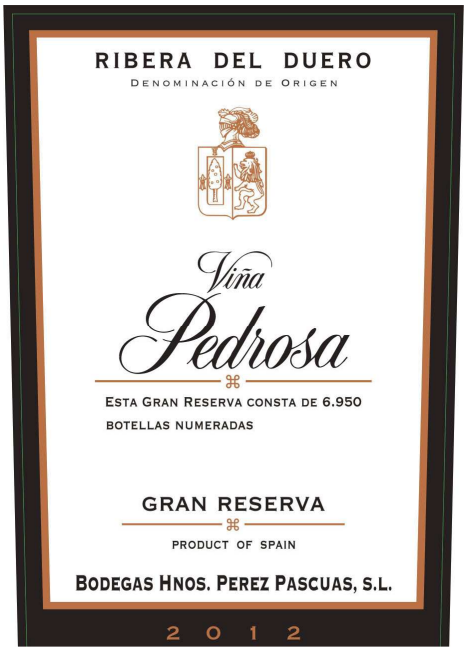
Ficha Técnica

Viña Pedrosa Gran Reserva 2012

- Variedades: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 24 meses
- Tipo de barrica: roble francés y americano
- Fecha de embotellado: Febrero 2015
- Consumo: próximos 12-15 años
- Temperatura de servicio: 16-18º C.
- Rendimiento por hectárea: 3500 kg.
- Edad del viñedo: >60 años
- Producción limitada de 6.950 botellas de 0.75 L



- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez total: 5.88 gr. /L.
- Ácido acético: 0.59 gr. /L.
- pH: 3.60
- Extracto seco: 32.5 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.50 gr. /L.

Nota de cata:

Vista: Limpio, vestido, muy bien cubierto de capa y rojo picota oscuro con tonos carmín y suaves ladrillos, con vivos reflejos de juventud. Brillante.

Olfato: Complejidad en esta fase olfativa. Elegante bouquet de crianza con tonos de frutos maduros; evoluciona muy bien en la copa, va creciendo.

Gusto: Amplio, taninos maduros, opulento y graso, envolvente, de gran estructura. Tonos de crianza en madera y en botella. También se recuerdan matices especiados.