Ficha Técnica

Pérez Pascuas Gran Selección 2012

- Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 26 meses
- Tipo de barrica: Roble Americano y francés
- Fecha de embotellado: Abril 2015
- Consumo: próximos 15-25 años
- Temperatura de servicio: 18º C.
- Rendimiento por hectárea: 3000 kg.
- Edad del viñedo: >80 años
- Producción muy limitada de 6.270 botellas de 0.75 L.



- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez total: 5.80 gr. /L.
- Ácido acético: 0.62 gr. /L.
- pH: 3.59
- Extracto seco: 32.1 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.40 gr. /L.

Nota de cata:

Esta selección de barricas del viñedo más antiguo de la propiedad tiene una calidad y potencial de guarda excepcional. Es reconocido como uno de los grandes vinos de España.

Vista: Intenso color rojo de tonos picota con ribetes que viran a grana y ponen de manifiesto una evolución positiva muy lenta.

Olfato: Aromas de gran intensidad y concentración donde destacan las notas de fruto maduro y elegante toque de madera. Las especias, la vainilla y las notas de tabaco se funden en una compleja sinfonía.

Gusto: Vivo y con mucho nervio, presenta unos taninos finos. Magníficamente estructurado, potente y con gran equilibrio. Tiene una notable persistencia.