

MXI 2021



FICHA TÉCNICA

BODEGA Tinto Pesquera

MARCA MXI 2021

GRADO 14.5% vol.alc

VARIEDAD 100% Tempranillo

CATA

VISTA

Vino tinto limpio y brillante, bonito color violáceo.

NARIZ

Intensidad aromática alta, aparecen recuerdos a fruta negra y sutiles aromas a violeta, toques de regaliz y balsámicos con notas especiadas.

BOCA

Entrada carnosa y acidez notable. Predominan los aromas a fruta negra, especias, toques de regaliz que dan como resultado un vino envolvente y largo en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°C - 14°C

CONSUMO

Óptimo desde el momento de la compra.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes a la brasa y ricos productos de nuestra gastronomía como el jamón ibérico de Bellota.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

SUPERFICIE

200 hectáreas total.

DESCRIPCIÓN

Dentro del término municipal de Pesquera de Duero, buscando la orientación adecuada para una excelente maduración, a una altitud de más de 800 metros.

SUELO

Terreno franco - arenoso.

CLIMA

Invierno marcado por la borrasca "Filomena", una primavera cálida y muy seca y siguió un verano caluroso pero con temperaturas dentro de la media.

VENDIMIA

La recogida fue sana y con una calidad excepcional.

ENVEJECIMIENTO

14 meses en bodega, envejeciendo en diferentes formatos, tinos de Madera, Hormigón y barricas de 225 litros.