

TINTO PESQUERA RESERVA 2020



FICHA TÉCNICA

BODEGA Tinto Pesquera

MARCA Tinto Pesquera Reserva

GRADO 14.5% vol.alc

VARIEDAD 100% Tempranillo

CATA

VISTA

Aspecto limpio y brillante. Bonito color granate con ribete violáceo.

NARIZ

Vino complejo y muy elegante en nariz. Aromas de fruta fresca, ligeras notas balsámicas, torrefactos como el café y sutiles toques ahumados.

BOCA

Vino amplio en boca, fresco y elegante. Taninos muy redondos y envolventes con recuerdos a fruta negra y muy bien integrados con los ahumados y especiados de la madera.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°C - 14°C

CONSUMO

Óptimo desde el momento de la compra.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar estofados, carnes rojas y quesos curados.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

DESCRIPCIÓN

Dentro del término municipal de Pesquera de Duero, con orientación sur a una altitud de más de 800 metros. (mirar el viñedo).

SUELO

Suelos pobres con mucho canto y una base arcillosa.

CLIMA

Invierno suave y lluvioso con precipitaciones hasta verano.

VENDIMIA

La recogida fue sana y con una calidad excepcional.

ELABORACIÓN

La elaboración es tradicional, con despalillado y posterior fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

Mínimo 14 meses en bodega de roble americano de 225 litros y reposo en botella antes de la salida al mercado.