

## Viña Pedrosa Reserva 2017 Hermanos Pérez Pascuas - 150 cl. (Magnum)



Deze wijn wordt enkel gemaakt in uitzonderlijke jaren. Dit is dan ook meteen een grote stap vooruit in de kwaliteit. In middelmatige jaren wordt de oogst van de Perez Pascuas Selección en de Gran Reserva toegevoegd aan de Reserva.



### Vinificatie

24 maanden op eiken vaten (Frans en Amerikaans) en daarna nog eens 18 maanden flesrijping alvorens te commercialiseren.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2029-2033  
Te drinken tot: 2040



### Serveren

18°C en karafferen in zijn eerste 6 levensjaren. Schenken in een groot glas.



### Proefanalyse

Aan de intensiteit van het boeket en de concentratie van de kleur kunnen we zien dat er naar een optimale rijpheid van de druif wordt gezocht. Een kruidig parfum van zoethout met toetsen van krieken en een vlezig, roosterig accent. Zalvende aanzet met veel van alles, fruittanine op de achtergrond, enorm veel rood fruit met een fijn zuiders trekje, fraîcheur en terroirexpressie. Mooi geïntegreerde vatrijving in de zeer lange finale. Een complex glas dat wat lucht nodig heeft om zijn verfijning en elegante structuur te tonen. Hier geen wereldse en geconcentreerde fruitbom maar wel een Ribera van de hoogvlakte.



### Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



### Assemblage

Tinto Fino (90%), Cabernet Sauvignon (10%)



### Regio:

Castilla y León



### Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



### Wijndomein:

Hermanos Pérez Pascuas



Biologisch

### Beschrijving domein

Bodeguero del anyo 2017! Dit is een van de grote klassiekers in Ribera del Duero en een echt familiebedrijf. Een schoolvoorbeeld van de autochtone stijl Ribera del Duero met een super reflectie van de Tempranillo en vooral de jaargangskarakteristieken. Wijnhuis gegroeid vanuit hun kwaliteitswijngaarden met traditionele vinificatie en een constante gretigheid naar kennis. Kennis die vergaard wordt uit hun wijngaarden, micro-klimaat en vinificatie.