

Viña Pedrosa Gran Reserva 2017 Hermanos Pérez Pascuas - 300 cl. (Doble Magnum)



Gran Reserva wordt enkel in kwalitatieve jaargangen gevinifieerd en is een selectie van de oude wijngaarden.



Vinificatie

24 maanden op eiken vaten (Frans en Amerikaans) en 36 maanden flesrijping alvorens op de markt te brengen.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2027
Op zijn top: 2034-2038
Te drinken tot: 2049



Serveren

Decanteren in zijn eerste 8 levensjaar. Schenken op een temperatuur van 18°C in een groot glas. Zelfs na het decanteren heeft de wijn nog tijd nodig om open te bloeien.



Proefanalyse

In geur en smaak krijgen we een wijn die openbloeit naarmate hij lucht krijgt. Fris rood fruit van het type kriek, kers en pruim ondersteund door een fijnkruidig boeket met een lichtzoete toets. Het eerste smaakcontact is een weerspiegeling van de geuren. Structuur met diepgang, een complex geheel dat openkomt, doorweven met fijne zuren, mineralen, discrete vatrijving en de nodige vlezigheid. Erg lange mineralige en complete finale ingepakt door een massa fruit. Een heel compleet en groot glas wijn.



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Tinto Fino (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Hermanos Pérez Pascuas



Biologisch

Beschrijving domein

Bodeguero del año 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.