

Ficha técnica

Variedad: 100% *tinto del país*.

Crianza: 18 meses en barrica de roble
y 8 meses en botella antes de salir al mercado.

Temperatura óptima de consumo: 16 °C/17 °C

Bodega: Bodegas Hermanos Pérez Pascuas

Viñedo: 120 has. propias.

Nota de cata

Rojo cereza muy intenso, con ribete violáceo profundo.

Complejo y muy completo **en nariz**; elegante conjunto de aromas frutales (bayas, frutos maduros) y sensaciones de crianza (especias, tabaco, lácteos y un fondo que recuerda a la trufa).

En la boca es amplio, potente, con volumen, suave pero con sus taninos perfectamente integrados en el conjunto, con gran carácter, redondo y muy largo; elegante toque amargoso final; larga persistencia tanto sávida como aromática.

Compleja, potente y elegante vía retronasal.

Consumo a largo plazo.

Para su mejor degustación **es recomendable** abrir la botella, al menos, una hora antes.



[gemma
VELA

HUMANES

[eligen [ellas



Viña Pedrosa
Crianza 2004

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DE DUERO

