

TINTO PESQUERA RESERVA 2016

Tinto Pesquera Reserva 2016 es una referencia obligada para todo buen amante del vino. La uva tempranillo de la más alta calidad y la sabiduría de Familia Fernández Rivera se conjugan a la perfección en este gran tinto, con un interesante potencial de guarda.



BODEGA: Tinto Pesquera

MARCE: Tinto Pesquera Reserva

GRADO: 14 %vol

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CATA

VISTA: Color púrpura intenso con ribete violáceo, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz compleja con notas de confitura de arándanos, pimienta blanca, canela y toques a frutos secos y pan tostado.

BOCA: Equilibrado, muy elegante, fino y sedoso. Amplio y cremoso con persistencia de fruta negra madura, regaliz y mentolados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12° - 14°.

CONSUMO: Óptimo desde el momento de la compra. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio, ya que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del vino, procedentes de la elaboración natural.

COMBINA CON: Perfecto para acompañar estofados, guisos o un buen lechazo asado. 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.

EDAD: Media de 35 a 40 años.

SUELO: Suelos pobres con mucho canto y una base arcillosa.

CLIMA: El año 2016 resultó más cálido de lo habitual. Las primeras heladas no llegaron hasta el mes de noviembre y diciembre, siendo de consideración durante este mes, con temperaturas invernales mucho más cálidas. El inicio de la primavera llegó con temperaturas más frescas de lo habitual. No obstante, el ciclo de brotación fue evolucionando de manera normal. La temperatura media desde el mes de junio fue elevada, alcanzando en agosto valores normales. El período de vendimia tuvo lugar, como en otras cosechas, durante el mes de septiembre.

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en bodega de roble americano y 12 meses de reposo en botella.