

MILLENIUM GRAN RESERVA 2009

Solo en las añadas excepcionales se elabora este tinto Millenium, que procede de Viña Alta, el pago más antiguo plantado por Alejandro Fernández en Pesquera de Duero, en la década de los 60. Este vino es el único de Familia Fernández Rivera que envejece en barrica de roble francés.



BODEGA: Tinto Pesquera

MARCE: Tinto Pesquera Gran Reserva Millenium

GRADO: 14,5 % vol.

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CATA

VISTA: Color rojo picota con capa intensa y brillante.

NARIZ: Aromas frutales y toques de madera bien integrados. En perfecto equilibrio con notas de frutos negros de grosella y mora. A los que se suman aromas a regaliz y notas especiadas, entremezcladas con notas de café.

BOCA: Un vino que se muestra amplio, pleno, que llena el paladar con su abanico de sabores y aromas. Con un paso de boca fino y elegante, dotado de buena estructura y taninos que seguirán desarrollando este vino en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO: De 12° a 14° .

CONSUMO: De gran potencial de guarda, permite su degustación hasta el año 2025 aproximadamente. Por su elaboración natural, sin manipulaciones, ni filtrados, se recomienda decantar un mínimo de 45 minutos antes de su servicio.

COMBINA CON: Ideal para acompañar todo tipo de carnes, roja y blanca y asados. Perfecto acompañante para platos de caza y con cualquier plato de cuchara.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Viña Alta.

DESCRIPCIÓN: Las uvas de Millenium proceden de Viña Alta. Un Pago excepcional por su bajo rendimiento y calidad soberbia de las uvas, que se encuentra a una altitud de más de 800 metros.

EDAD: Media de 25 años

SUELO: De base arcillosa, pobre con mucho canto.

CLIMA: Continental atlántico, seco y ventoso, con inviernos muy duros, largos y fríos y veranos cortos, secos y calurosos. Zona con una pluviometría media de 400 mm. anuales, pudiéndose delimitar dos zonas: una en laderas de mayor insolación, que da lugar a una maduración más temprana; y otra en llano, con menor insolación y una maduración más lenta.

VENDIMIA: Manual.

ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento de 30 meses en barrica de roble francés.

EMBOTELLADO: El vino se redondea en botella durante unos 10 meses antes de su salida al mercado.