

# TINTO PESQUERA 2017

## FINCA SAN MARTÍN

Su hermoso vestido, rojo burdeos intenso, brillante y halagador, su atractivo movimiento en copa son la primera impresión de este nuevo vino, nacido y criado en la Finca San Martín.

Elaborado al cien por cien con tempranillo de la Ribera del Duero, nacido en un suelo de arcilla y piedra caliza que marcan su complejo aroma en equilibrio con notas complejas (frutales, especiadas y minerales, envueltas en una noble madera nueva de roble americano) así como su sabroso y carnoso gusto, posgusto y tacto de pulida expresión tánica amplia y carnosa. Estructurado y con taninos jugosos, aun firmes, y amplio y carnoso paso de boca, a la vez fácil y seductor. Largo y orgulloso final.

Vino para beber ya, y que podrá guardarse esperando el desarrollo completo de sus nobles componentes.

Vino de amplio espectro gastronómico, excelente compañero de carnes, asados y legumbres castellanas.

MARIA ISABEL MIJARES Y GARCIA-PELAYO

Química, enóloga, escritora vitivinícola.

Academica de Número de la Real Academia de Gastronomía.

En martes, 10 de diciembre de 2019 -16:51:27 CET.

## FINCA DE SAN MARTÍN. - D.O. RIBERA DEL DUERO

Año de plantación: 2009.

Variedad: Tempranillo 100 %.

Roble americano.

- Suelo arcilloso, calcáreo, con piedra caliza.
- Maduración de la uva fué algo tardía, debido a la helada de Primavera, la vendimia empezó sobre el 10 de Octubre.
- La cosecha fué muy corta, de 2 a 3000 kg/ha.
- La uva entró con buena concentración de polifenoles, grado, color importante y buena acidez,
- En San Martín, la climatología fué equilibrada, algo escasa de agua, pero las plantas no sufrieron por la poca carga de uva que había.

