

TINTO PESQUERA

ALEJANDRO FERNÁNDEZ PESQUERA ORIGINAL
SIGNATURE WINES, S.L.

FICHA TECNICA

TINTO PESQUERA 2018

Detalles del vino

Variedad Tempranillo 100%

Pago San Martín de Rubiales.

Vendimia

La vendimia se realizó durante la primera quincena de octubre, con sistema de recogida manual.

Elaboración

La elaboración se realizó en depósitos termorregulados de 20000 litros de capacidad. Se realizó un estrujado ligero y maceración en frío a una temperatura controlada de 10°C durante 7 días, seguida de fermentación alcohólica controlada a 26°C durante 7 días.

Crianza en roble americano durante 24 meses.

Notas de cata

Vino de guarda de color profundo. Presenta una boca estructurada, voluminosa y de taninos sedosos. De nariz compleja y elegante, presenta aromas de frutas negras y frutas del bosque, con notas especiadas.

Tiene una capacidad de envejecimiento de más de 10 años.

Fdo. Eva Fernandez