



PIEDRAS DE SAN PEDRO

Selección Especial

SCHEDA TECNICA

Denominazione di origine Ribera del Duero

Località: Pesquera de Duero. Valladolid.

Varietà: 100% Tempranillo da vecchie viti di oltre 80 anni nella tenuta di Valderramiro. Raccolto a mano.

Invecchiamento: 16 mesi di invecchiamento in botti nuove di rovere francese di grana extra fine con tostatura speciale. Successivamente, un minimo di 12 mesi in bottiglia fino all'immissione sul mercato.

GRADO ALCOLICO ACQUISITO 14,95% Vol.

GRADAZIONE ALCOLICA TOTALE 14,97% Vol. PH 3.76

ACIDITÀ TOTALE 4,77 g/l di acido tartarico

D-GLUCOSIO + D FRUTTOSIO 0,35 gr/l

DOISSIDO DI ZOLFO TOTALE 670 mg/l Anidride solforosa

STORIA

Piedras de San Pedro è il vino di punta della cantina Nasce dai vigneti della nostra migliore tenuta, a Valderramiro, un sito eccezionale di vecchi vigneti, con rese molto basse ma ineguagliabili per la vinificazione Raccoglie tutto il patrimonio e il know how ricevuto dai nostri antenati, genitori e nonni che hanno fatto la storia del vino in queste terre.

ELABORAZIONE

Vecchi vigneti, più di 80 anni, sopra gli 870 m di altitudine, con rese basse, appena 20 hl/ha Raccolto a mano Macerazione in piccole vasche con punzonatura manuale Fermentazione con lieviti propri e fermentazione malolattica in botti di rovere francese Anche l'invecchiamento di 16 mesi viene effettuato in botti francesi nuove di grana extra fine con una tostatura speciale, con travasi ogni sei mesi senza pignoramenti o filtraggi Invecchiato in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso ciliegia profondo con note granate Complesso ed elegante oltre che potente, con aromi di marmellata, balsamico e cioccolato Legno straordinario di tannino perfetto, dolce, saporito ed equilibrato, con molta concentrazione e carnosità Lungo, elegante, con un'identità Ribera ineguagliabile.

