PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
Selección Especial



DATENBLATT

Anbaugebiet Ribera del Duero
Standort: Pesquera de Duero. Valladolid.
Rebsorte: 100% Tempranillo aus alten Weinbergen und von Hand geerntet.
Reifung: 16 Monate Reifung in neuen Fässern aus französischer Eiche von besonders feiner Körnung mit spezieller Röstung. Anschließend verbleibt er mindestens 12 Monate in der Flasche, bis er auf den Markt gebracht wird.

ERWORBENER ALKOHOLISIERUNGSGRAD 14,95%.
GESAMTALKOHOLSTÄRKE 14,97% Vol. PH 3,76
GESAMTSÄURE 4,77 g/l Weinsäure
D-GLUCOSE + D-FRUTTOSE 0,35 g/l
GESAMTSCHWEFELDIOXID 670 mg/l Schwefeldioxid

GESCHICHTE

Der Piedras de San Pedro ist das Aushängeschild der Weinkellerei. Er stammt aus den Weinbergen unseres besten Weinguts in Valderramiro, einer außergewöhnlichen Lage mit alten Weinbergen, die nur sehr geringe Erträge liefern, aber für die Weinherstellung unvergleichlich sind. Er enthält das gesamte Erbe und das Know-how unserer Vorfahren, Eltern und Großeltern, die in diesen LändernWeingeschichte geschrieben haben.

AUSARBEITUNG

Alte Weinberge, mehr als 80 Jahre alt, über 870 m. Höhe, mit geringen Erträgen, kaum 20 hl/ha. Von Hand geerntet. Mazeration in kleinen Tanks mit manuellem Abstechen. Gärung mit eigenen Hefen und malolaktische Gärung in französischen Eichenfässern. Die 16-monatige Reifung erfolgt ebenfalls in neuen französischen Fässern aus extrafeinem Korn mit spezieller Röstung, mit Abstich alle sechs Monate ohne Schönung oder Filterung. Vor der Freigabe reifte er weitere 12 Monate in der Flasche.

HINWEISE ZUR WEINVERKOSTUNG

Tief kirschrote Farbe mit granatroten Noten. Komplex und elegant, aber auch kräftig, mit Aromen von Marmelade, Balsamico und Schokolade. Außergewöhnliche Holzarbeit mit perfektem Tannin, süß, schmackhaft und ausgewogen, mit viel Konzentration und Fleischigkeit. Lang, elegant, mit einer unvergleichlichen Ribera-Identität.

Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

47315 PESQUERA DE DUERO
(VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616 753 / +34 658 294 403
INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM
WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM