PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
Selección Especial



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero
Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)
Variedad: 100% Tempranillo procedente de viñedos viejos con más de 80 años en el pago de Valderramiro.
Vendimia manual.
Crianza: 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino con tostado especial. Posteriormente un mínimo de 12 meses en botella hasta su salida al mercado.

HISTORIA

Piedras de San Pedro es el referente de la bodega. Nace de las viñas de nuestro mejor pago, en Valderramiro, un paraje excepcional de viñedo viejo, de producciones muy bajas pero inigualables para la elaboración de vino. Recoge toda la herencia y el saber hacer recibidos de nuestros ancestros, padres y abuelos que hicieron historia del vino en estas tierras.

ELABORACIÓN

Viñedos viejos, de más de 80 años, por encima de los 870 m. de altitud, con bajos rendimientos, apenas 20 hl/ha. Vendimia manual. Maceración en pequeños depósitos con bazuqueos manuales. Fermentación con levaduras propias y maloláctica en barricas de roble francés. La crianza de 16 meses se realiza también en barrica francesa nueva de grano extrafino con un tostado especial, con trasiegos cada seis meses sin clarificar ni filtrar. Crianza en botella de otros 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color picota bien cubierto con notas granates. Complejo y elegante a la vez que potente, con aromas de confitura, balsámicos y chocolate. Extraordinaria ebanistería de tanino perfecto, goloso, sabroso y equilibrado, con mucha concentración y carnosidad. Largo, elegante, con identidad de Ribera inigualable.

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