PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

# PIEDRAS DE SAN PEDRO
## *Selección Especial*




RIBERA DEL DUERO

## FICHE TECHNIQUE

Appellation d'origine Ribera del Duero
Localisation : Pesquera de Duero. Valladolid.
Variété : 100% Tempranillo provenant de vieilles vignes de plus de 80 ans du domaine de Valderramiro. Récolté à la main.
Élevage : 16 mois de vieillissement en barriques neuves de chêne français de grain extra fin avec un grillage spécial. Ensuite, un minimum de 12 mois en bouteille jusqu'à sa mise sur le marché.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS 14,95% Vol.
TENEUR TOTALE EN ALCOOL 14,97% Vol.
PH 3.76 ACIDITÉ TOTALE 4,77 g/l d'acide tartrique
D-GLUCOSE + D-FRUTTOSE 0,35 g/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL 670 mg/l Dioxyde de soufre

## HISTOIRE

Piedras de San Pedro est le vin phare de la cave. Il est né des vignes de notre meilleur domaine, à Valderramiro, un site exceptionnel de vieilles vignes, avec des rendements très faibles mais inégalés pour la vinification. Il rassemble tout l'héritage et le savoir-faire reçus de nos ancêtres, parents et grands-parents qui ont fait l'histoire du vin sur ces terres.

## ÉLABORATION

Vieux vignobles, de plus de 80 ans, au-dessus de 870 m. d'altitude, avec de faibles rendements, à peine 20 hl/ha. Récolté à la main. Macération en petites cuves avec pigeage manuel. Fermentation avec des levures propres et fermentation malolactique en fûts de chêne français. Le élevage de 16 mois est également effectué en barriques françaises neuves de grain extra fin avec une chauffe spéciale, avec soutirage tous les six mois sans collage ni filtrage. Élevage en bouteille pendant 12 mois supplémentaires avant la mise en vente.

## NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rouge cerise profonde avec des notes grenat. Complexe et élégant, mais aussi puissant, avec des arômes de confiture, balsamique et chocolat. Boisé extraordinaire au tanin parfait, doux, savoureux et équilibré, avec beaucoup de concentration et de chair. Long, élégant, avec une identité inégalée de la Ribera.

**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