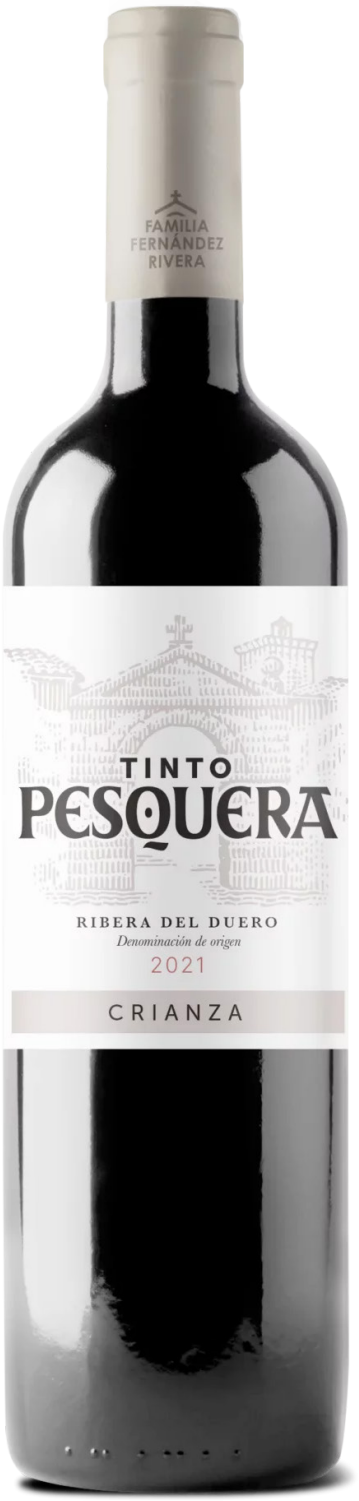
FAMILIA
FERNÁNDEZ RIVERA

TINTO PESQUERA CRIANZA 2021



FICHA TÉCNICA

BODEGA Tinto Pesquera

MARCA Tinto Pesquera Crianza

GRADO 14.5% vol.alc

VARIEDAD 100% Tempranillo

CATA

VISTA
Aspecto limpio y brillante. Bonito y elegante color granate.

NARIZ
Aromas intensos de fruta roja madura como la fresa, aparecen notas balsámicas y especiadas con recuerdos a regaliz y a vainilla.

BOCA
Entrada en boca fresca y elegante con un paso sedoso, acidez perfectamente integrada y un tanino envolvente y persistente. Se percibe fruta roja como la fresa. Madera muy bien integrada con esas notas de vainilla, torrefactos y balsámicos propios de una crianza en roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO
12°C - 14°C

CONSUMO
Óptimo desde el momento de la compra.

MARIDAJE
Ideal para acompañas arroces con caza menor, carpaccio, carne a la brasa y unas chuletillas al sarmiento.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

SUPERFICIE
200 hectáreas total.

DESCRIPCIÓN
Dentro del término municipal de Pesquera de Duero, con orientación sur a una altitud de más 800 metros.

SUELO
Suelos heterogéneos, mayoritariamente franco-arcillosos con presencia de caliza.

CLIMA
Invierno marcado por la borrasca "Filomena", una primaver cálida y muy seca y siguió un verano caluroso con temperaturas dentro de la media.

VENDIMIA
La recogida fue sana y con una calidad excepcional.

ENVEJECIMIENTO
Mínimo 12 meses en barrica de roble americano y resto en botella hasta su salida al mercado.