



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Aniversario 25 Cosechas



VARIEDAD: 100% Tempranillo

ELABORACIÓN: Vasos viejos ubicados entre 460 y 540 metros de altitud, con más de 50 años, asentados en pequeñas parcelas dispuestos en terrazas con una orientación Norte/Sur. Los suelos son predominantemente arcillo calcáreos con muy bajo contenido en materia orgánica, lo que aporta bajos rendimientos por hectárea y eso nos permite obtener unas uvas concentradas y muy equilibradas.

La vendimia se realiza de forma manual; la uva, una vez despallada, fermenta en depósitos de acero inoxidable. Esta fermentación es controlada durante 5 días y posteriormente macera con las pieles durante 10 días más, hasta alcanzar el nivel óptimo entre color y tanino.

CRIANZA: El vino permanece un mínimo de 16 meses en barricas de roble americano y francés, con trasiegos semestrales. Posteriormente, afina en botella durante 2 años más.

CATA

COLOR: Atractivo color rojo rubí con ribetes teja.

AROMA: Nariz intensa y compleja, con finas notas de fruta negra madura y un fondo especiado de chocolate mentolado, regaliz y algo de cuero.

BOCA: Entrada dulce y agradable, con tanino sedoso y elegante que aporta al conjunto gran estructura y equilibrio. Amplio retrogusto que potencia un final suave y duradero.

FORMATO: Botella 750ml.

CAJAS: Estuche de Madera de 3 botellas.

SERVICIO: 16º-18ºC.