

PEDREGAL

BODEGA Vinisterra

AÑADA 2022

VARIÉDAD Syrah 80%, Mourvèdre 20%

ORIGEN San Antonio de la Minas, Valle de Guadalupe

AÑEJAMIENTO 16 meses en barricas de roble francés, 30% nuevas, largo reposo en botella hasta su presentación

ENÓLOGO Christoph Gaertner

TEMPERATURA RECOMENDADA 16°C

DECANTAR Sí

NOTA DE CATA Un vino importante para nuestra bodega, ya que es la primera plantación de Vinisterra en el año 2002.

De color rojo rubí oscuro y destellos violetas, destacan aromas de fruta azul, como moras, zarzamora, grosella negra, minerales como grafito, notas ahumadas y tostadas de la crianza en barrica. Complejo, intenso y de mucha presencia. En el paladar el vino es de gran cuerpo con estructura firme y buena tanicidad, armónico y bien integrado, se confirma la parte frutal de la nariz, especias, notas minerales, chocolate oscuro y café tostado. Se percibe potencia y elegancia a la vez, vino de mucha persistencia y largo final. Está listo para tomar y con un potencial de guarda hasta 10 años o más.

MARIDAJE Platillos de sabores intensos, de peso, grasosos, preparados a las hierbas finas, hongos, cordero, cortes de carne.




VINISTERRA
VITIVINÍCOLA

VINISTERRA.COM | (646) 178 3350 y 3310 | contacto@vinisterra.com