



2020 Tinto Pesquera Reserva

BODEGA TINTO PESQUERA, DOP PESQUERA DE DUERO,
SPANIEN

Charakteristik

Ich bin: körperreich, vielschichtig und einladend, zugleich frisch und von ausgesuchter Eleganz

Ich passe perfekt zu: Schmorgerichten, rotem Fleisch sowie gereiftem, festem Käse

Mein Geschmack erinnert an: frische Beeren und feine balsamische Anklänge, begleitet von gerösteten Noten wie Kaffee und einem Hauch feiner Rauchigkeit

Terroir

Herkunft: Im Gemeindegebiet von Pesquera de Duero gelegen, mit südlicher Ausrichtung auf über 800 Metern Höhe.

Boden: Karge Böden mit hohem Kiesanteil auf lehmigem Untergrund – ideale Bedingungen für konzentrierte und ausdrucksstarke Weine.

Ausbau

Die Vinifikation erfolgt nach traditionellem Verfahren: Entrappung, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung mit natürlichen Hefen im Edelstahltank. Der Ausbau erfolgt über mindestens 14 Monate in 225-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, gefolgt von einer Flaschenlagerung.

Das Weingut

Als andere Winzer ihre Rebflächen für Zuckerrüben aufgaben, pflanzten Alejandro und Esperanza Fernández in Pesquera de Duero Tempranillo – mit dem Ziel, Weine von Weltklasse zu schaffen. Mit Innovationsgeist, Präzision und tiefem Terroirverständnis wurde Tinto Pesquera zum Inbegriff für den qualitativen Aufbruch der Ribera del Duero. Der elegante, kraftvolle Stil des Weines setzte Maßstäbe – und fand weltweite Anerkennung. Tinto Pesquera ist bis heute ein leuchtendes Symbol für visionären Tempranillo – authentisch, charismatisch und mit Herkunftscharakter.

- **Rebfläche:** 200 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** 100% Tempranillo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Klar und brillant im Glas. Granatrot mit violetterm Rand – jugendlich und lebendig im Ausdruck.
Serviertemperatur:	12-14 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	31 70 06

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,5 vol. %
Säure g/l:	5,05 g/l
Restsüße:	0,39 g/l

