

PISARROSAS
2014

RI
BE
RA
DEL
DUERO



90 Points · Guía Peñín 2019

PISARROSAS

2014

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL INFORMATION



AÑADA | 2014

VINTAGE | 2014

VARIEDAD | 100% Tempranillo

GRAPE VARIETY | 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO | 14%

ALCOHOL CONTENT | 14%

LOCALIZACIÓN | Viñedo propio en Pago de Pisarrosas, Pesquera de Duero

LOCATION | Family-owned vineyard in our Pago de Pisarrosas, Pesquera de Duero

ALTITUD | 900 mt.

ALTITUDE | 900 mt.

ENVEJECIMIENTO | 12 meses en barrica de roble francés Allier

AGING | 12 months in French Allier oak barrels

TIPO DE SUELO | Franco-Arcilloso

SOIL TYPE | Clay Loam

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml

Sold in 750 ml. bordeaux bottles

Temperatura óptima de degustación: 15-17°C

Best service temperature: 15-17°C

Pisarrosas es tierra, sol y vida. Desde su notable altitud (950 metros), la visión de la viña sobre el suelo calcáreo, pobre y sin embargo orgulloso, es puro reflejo de la valentía y fortaleza de la uva Tempranillo. Racimos pequeños, de maduración tardía, que encierran toda la magia ancestral. El terroir marca la identidad, y en Pisarrosas define un carácter único y una franqueza inigualable.

Deliciosos aromas de flores, higos y tomillo armonizan con la frescura de los frutos rojos y un noble ensamblado que deja notas de torrefactos, caramel y especias. De fondo se perciben almendras y un toque mineral que aporta al conjunto gran complejidad. En boca es vivo, expresivo, de equilibrada acidez y aterciopelado paladar.

Pisarrosas is soil, sun and life. From its remarkable altitude (950 meters), the vision of the vineyard over calcareous soil, poor and yet proud, is the pure reflection of the bravery and endurance of the Tempranillo grape. Small clusters which mature slowly and contain all the ancestral magic. The terroir determines the identity, and defines a unique character and an incomparable frankness.

Delicious floral aromas, fig and thyme harmonize with the freshness of red fruits and a noble assembly that allows notes of roasted aromas, caramel and spices. In the background, almonds are present as well as a mineral touch that enhances its complexity. Alive and expressive palate, with a balanced acidity and a velvety finish.