



BY

PINEA

Celebrando 2017, un año de triunfos y del debut comercial de nuestro vino insignia PINEA

"17 by Pinea" - Añada 2017

100% Tempranillo, Ribera del Duero 

JR: 16.5pts / WS: 92pts / JS: 93pts / IWC: 91pts*

WWW.PINEA.WINE



1. Refleja la filosofía de la bodega: vinificación no intervencionista que permite que la fruta sea la estrella.
2. Perfumado, contraste armonioso de especias, en boca es afrutado y con un final largo y persistente.
3. 30+ edad de las viñas / 32 hectáreas / 900 m. altura, 360 grados de exposición.
4. Notas de vainilla y caramelo del uso de barricas de roble americano y francés.
5. Enólogo: "Una de las jóvenes estrellas más brillantes de la viticultura española" WS

Notas de cata:

"17" captura de manera armónica la intensidad de sabores y aromas propia de los vinos de la Ribera del Duero, reflejando todo el potencial de la variedad de uva Tempranillo. La complejidad y elegancia en paladar es gracias a la ubicación privilegiada de nuestros viñedos, en las zonas más altas de la Ribera del Duero, donde la climatología y la altitud obligan a la uva a dar lo mejor de si misma.

Visual: Color cereza rojo picota con ribetes violáceos. De capa alta y gran viveza.

Olfativa: Un vino de intensidad alta con aromas abundantes y perfumados. Fruta roja y negra, con especial presencia de zarzamora, ciruela y arándanos. La madera aporta al vino notas balsámicas de especias dulces, y ligeras notas de vainilla, cacao y matices de roble de tostado ligero.

Gustativa: De textura elegante y aterciopelada. Taninos marcados y sedosos, carga frutal intensa y alcohol abundante perfectamente integrado. Un vino versátil, corpulento y suave en boca, con un final prolongado y persistente.

Maridaje:

Extraordinariamente versátil, marida con casi cualquier comida de la cocina occidental: paella y tapas españolas, carne roja, caza, pollo, cordero, cerdo, verduras a la parrilla.



* Añada 2015

Bodega: Bodegas Pinea
País: Spain
D.O.: Ribera del Duero
Región: Castilla y León
Enólogo: Isaac Fernández
Producción: 1.852 cajas (9Lts)

Uvas: Tempranillo
Añada: 2017
Alcohol: 14,8%
Fermentación: Espontánea, levaduras autóctonas
Crianza: 18 meses, roble francés y americano
Agricultura: Sostenible

