

PISARROSAS

PISARROSAS

2014

RIBERA DEL DUERO



PISARROSAS



90 Points · Guía Peñín 2019

RIBERA  
DEL  
DUERO

# PISARROSAS

## 2014



### FICHA TÉCNICA

### TECHNICAL INFORMATION

AÑADA | 2014

VINTAGE | 2014

VARIEDAD | 100% Tempranillo

GRAPE VARIETY | 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO | 14%

GRAPE VARIETY | 14%

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

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

ALTITUDE | 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

SOILTYPE | 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

Pizarrosas 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 terruño marca la identidad, y en Pizarrosas define un carácter único y una franqueza inigualable.

Pizarrosas 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.

Deliciosos aromas de flores, higos y tomillo armonizan con la frescura de los frutos rojos y un noble ensamblado que deja notas de torrefactos, caramelo 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.

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.