



*La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, que se desarrolló sin incidentes, sin que se registraran episodios meteorológicos adversos de gravedad, y con una incidencia de plagas o enfermedades meramente testimonial. Como consecuencia de ello, y gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la Cosecha 2013 fue excepcional en cuanto a cantidad y de una incuestionable calidad.*

---

**% VOLUMEN ALCOHÓLICO** 14,5%

---

**VARIEDAD** 100% Tempranillo

---

**VIÑEDOS**  
Procedente de viñedos viejos de entre 45 y 100 años de antigüedad (Pesquera de Duero). Situado a más de 950 metros de altitud, con rendimiento limitado.

---

**VINIFICACIÓN**  
Vendimia manual con fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

---

**CRIANZA**  
24 meses en barrica de roble francés (60%) y americano (40%).

---

**NOTAS DE CATA**  
Vino con gran carácter y sorprendente juventud a pesar de su larga crianza. Intenso color rojo picota con ribete granate. Gran complejidad de aromas sobre los que destacan mermelada de frutos rojos, ciruelas pasas, bien conjuntada con las finas notas a especias provenientes de la barrica (clavo y pimienta de Jamaica). Sedoso e intenso en boca, con un persistente y elegante final.

---

**MARIDAJE**  
Carnes asadas, carnes rojas, cordero, cerdo o ternera, platos con trufa, quesos curados, guisos y estofados.

---

**PUNTUACIONES Y PREMIOS**

**93** PUNTOS GUÍA PEÑÍN