

Viña El Pisón 2011

Un viñedo único, un vino único. La expresión pura de la simbiosis entre el suelo, el clima, la vid y el hombre. La dulzura desbordante al lado de un mensaje de energía contenida. Un festín de sensaciones de difícil comprensión llenas de sensibilidad y misterio. Un vino para guardar y disfrutar de la magia del tiempo.



VIÑEDO	Situado en Laguardia, a 480 m de altitud, asentado sobre suelos arcillo-calcáreos profundos
VITICULTURA	Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura integrada
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.500 kg/ha
AÑO CLIMATOLÓGICO 2011	Invierno seco y copiosas lluvias primaverales. Inicio del verano frío y seco y temperaturas altas desde mediados de agosto hasta el momento de la vendimia. A pesar de los datos, la añada produjo vinos frescos y frutales
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
VINIFICACIÓN	Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés
EMBOTELLADO	Junio 2013
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5 % Acidez total: 4,75 gr./lt. pH: 3,66
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos veinte años

The Wine Advocate-Robert Parker- 96

Guía Peñin - 97 Puntos

Guía Proensa - 96 Puntos