

Vina Pedrosa - Cepa Gavilan Hiszpania, Ribera del Duero



Bodegas Hermanos Pérez Pascuas rozpoczęła działalność w roku 1980, gdy trzech braci, Benjamin, Manuel i Adolfo Pérez Pascuas, rozpoczęło pracę na winnicy ich ojca Mauro. Od początku, najważniejsza była jakość oraz ciężka praca i zaangażowanie. Obecnie winnica produkuje rocznie 500 tysięcy butelek. Dzięki tak limitowanej ilości można ściśle kontrolować cały proces tworzenia wina. Rodzina Pérez Pascuas uprawia 135 hektarów, z czego 90% to odmiana Tinta del País (Tempranillo), a 10% to Cabernet Sauvignon. Dziś 'Cepa Gavilán', 'Finca la Navilla', 'Viña Pedrosa' i 'Pérez Pascuas Gran Selección' eksportowane są do prawie 40 krajów, a eksport stanowi około 43% produkcji.

Opis wina:

Winogrona zebrano ręcznie z krzewów 10-15 letnich. Po fermentacji i maceracji w kadziach z nierdzewnej stali, wino dojrzewało przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu.

To żywiołowe wino o ciemnym, rubinowoczerwonym kolorze wykonane zostało w 100 % z winogron szczepu Tempranillo. Łatwo wyczuwalne aromaty świeżych owoców pokreślone są nutami cedrowego drzewa, lukrecji i eleganckiej mineralności. W ustach jest mocarne, ale miękkie, a finisz niezwykle długi. Można go śmiało pić przez następne 6-8 lat.

Cepa Gavilan jest dobrym winem zarówno dla początkujących, jak i zaawansowanych.

Doskonale ro różnych tapasów, szynki Serrano czy sera Manchego, a także do pieczonych mięs. Sprosta również tłustym rybom, takim jak tuńczyk i łosoś.

Typ: Czerwone, wytrawne,

Nagrody i wyróżnienia:

Wine Spectator: 86 pkt

Robert Parker: 90 pkt

