La bodega Tinto Pesquera si trova a Pesquera de Duero, paese ubicato a circa 200 km a nord di Madrid, nella Ribera del Duero. Questa regione si sviluppa per circa 115 km e prende il nome dalla parola ribera che significa campi coltivati in prossimità di un corso d'acqua. Il suolo è di origine alluvionale caratterizzato dalla presenza di argilla, sabbia ed infiltrazioni di calcare e detriti, mentre il clima è continentale. In una cantina datata XVI secolo, Alejandro Fernández ha creato Tinto Pesquera negli anni '70 del 1900: il nome della sua azienda, in breve tempo, ha incarnato la rinascita del vino spagnolo ed in particolar modo del Tempranillo. Tinto Pesquera è frutto dello stretto legame di Alejandro Fernández con la sua terra, Pesquera de Duero, tanto che l'etichetta del suo vino è caratterizzata dai simboli della cittadina: il nome, la sua torre ed il suo arco. I vini Tinto Pesquera, dopo la fermentazione alcolica, non vengono chiarificati ed affinano in barriques francesi ed americane per 18 mesi il Tinto Pesquera, mentre la Reserva per 24 mesi. In annate veramente speciali viene prodotto il Tinto Pesquera Janus Gran Reserva, un singolo vigneto di Tempranillo, che rappresenta l'emblema dell'eleganza di questa varietà.

Tinto Pesquera

Varietà Tempranillo.

Vigneti I vigneti utilizzati per produrre il Tinto Pesquera sono situati a Roa e La Horra (circa 800 metri di altezza) nella Ribiera del Duero. I terreni sono eterogenei, prevalentemente marne argillose con presenza di calcare.

Vinificazione Il vino invecchia 14 mesi in botti di rovere americano, poi 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche Caratterizzato dal colore brillante, tonalità granata, attraente ed elegante. Al naso ha note di frutti a bacca rossa che si fondono con sentori balsamici. In bocca è dolce, abbina sentori fruttati a note balsamiche e liquirizia.