

TINTO  
**PESQUERA**

*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 affinato 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 Reserva

**Varietà** Tempranillo.

**Vigneti** I vigneti, situati sulle rive del fiume Duero, hanno esposizione a sud. Il suolo è formato da argilla mista a grandi pietre, mentre il sottosuolo è gessoso.

**Vinificazione** Tinto Pesquera Reserva è caratterizzato da un bel colore rosso, molto intenso, con note violacee; è un vino di buona struttura, dolcemente tannico ed equilibrato. Il finale è lungo e persistente. Le "Reserva" vengono selezionate tra gli imbottigliamenti delle migliori annate, effettuato almeno 2 anni di invecchiamento in legno.

**Caratteristiche** Caratterizzato dal colore granato brillante. Al naso ha note complesse, inebrianti di frutti neri maturi e spezie, insieme ad aromi dolci di chicchi di caffè tostati e vaniglia. In bocca è pieno, carnoso, lungo.

