

Bodegas Gordonzello - Peregrino (2014)



IDENTIDAD

| | |
|---------------|---|
| Bodega | Bodegas Gordonzello |
| Nombre | Peregrino |
| Año | 2014 |
| Uvas | Prieto Picudo (100 %) |
| Ubicación | España > Castilla y León > Castilla y León |
| Clasificación | Vino de la Tierra |
| Categoría | Vino Rosado / Seco |
| Alcohol | 13.5 % |

BOTELLA

| | |
|---------|----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bordeaux |
| Cápsula | Negro |

ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---------|---------|
| Alcohol | 13.50 % |
|---------|---------|

ELABORACIÓN

Info. sobre En la elaboración de este vino se pone en práctica la técnica ancestral del “madreo” que consiste en añadir al mosto en fermentación un 10% de racimos enteros en perfecto estado sanitario. La fermentación intracelular que se produce dentro de cada grano de uva proporciona al vino más color, más estructura y finísimas burbujas de carbónico (aguja).

Vino de color frambuesa con reflejos violáceos con presencia de finísimas burbujas. Encontramos una fina conjugación de aromas frutales y florales de elevada intensidad. En boca es equilibrado con larga persistencia y ligero amargor propio de la variedad y de la técnica de elaboración.



CATAS (1)

| | |
|------------|--|
| Fecha | 27 de mayo de 2015 |
| Catador | Yo |
| Puntuación | 92.0 |
| Visual | Color frambuesa con ribete violáceo. Limpio y brillante |
| Olfato | Intensidad alta, con predominio aromas florales y de frutas sin madurar. Al agitar aparecen notas lácteas, mantequilla y pastelería. |

Bodegas Gordonzello - Peregrino (2014)

Boca En boca muestra una entrada muy amplia, bien estructurado volviendo a predominar los aromas florales.
En el paso se muestra franco, correcto de acidez y con los taninos sedoso, dejando un final amargo bastante agradable.
Persistencia larga para ser un rosado.

BOTELLAS SACADAS (1)

| | | | | | | |
|---------|-----------|--|---------|-----------|--|--|
| 27/5/15 | Precio de | | 27/5/15 | Consumido | | |
|---------|-----------|--|---------|-----------|--|--|