MXI 1011

BODEGAS ALEJANDRO FERNÁNDEZ
TINTO PESQUERA SL

2016

SELECCIÓN DE BARRICAS

FICHA TECNICA

A 900 metros de altitud en "El Monte Alto de Pesquera", crecen los viñedos de donde procede la Tempranillo con la que hemos elaborado este MXI 2016. Un vino fresco y afrutado que envejeció en una selección muy cuidada de barricas con tostados medios y durante un tiempo de 14 meses. Este vino nace en 2016 como un nuevo proyecto de la bodega, un vino elaborado con dedicación, cariño y respeto a la tierra y que da la bienvenida a las nuevas generaciones de nuestra familia.

BODEGA: Tinto Pesquera
MARCA: MXI 2016
GRADO: 14% vol
VARIEDAD: 100% Tempranillo

CATA

VISTA: Aspecto limpio y brillante. Intenso color violeta.
NARIZ: Encontramos frescura, recuerdos de frutos rojos y negros destacando moras y frambuesas.
BOCA: Taninos redondeados y una acidez perfecta que realza el vino con toques frescos varietales que reaparecen bajo la lengua tras los primeros segundos se muestra muy agradable en el paladar en cada trago. El posgusto es afrutado resaltando las moras y los frutos negros.
TEMPERATURA DE SERVICIO: De 12º a 14º
CONSUMO: Óptimo desde el momento de la compra. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio, ya que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del vino, proceden de la elaboración natural.
MARIDAJE: Ideal para acompañar arroces, risottos, pasta, carne a la brasa y unas chuletillas al sarmiento.

VIÑEDO Y ELABORACION

SUPERFICIE: 200 hectáreas total.
DESCRIPCION: Dentro del término municipal de Pesquera de Duero, con orientación sur a una altitud de mas de 800 metros.
SUELO: Terreno franco-arenoso.
CLIMA: Año más cálido de lo habitual. Las primeras heladas no llegaron hasta el mes de Noviembre y Diciembre siendo de consideración durante este mes, podemos decir que las temperaturas invernales fueron más cálidas. El inicio de la primavera llego con temperaturas más frescas de lo habitual, no obstante y a pesar de esto el ciclo de brotación fue evolucionando de manera normal. La temperatura media desde el mes de junio fue bastante alta, alcanzando en Agosto valores normales. El periodo de vendimia se desarrollo durante el mes de septiembre.
VENDIMIA: La recogida fue sana y con una calidad excepcional.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble americano 6 reposando en botella antes de la salida al mercado.