

PEGASO VIÑAS VIEJAS / Cebreros

Finca la Piñonera
05260 Cebreros, Ávila

Pegaso Pizarra (2016)

Los viñedos del Pegaso Pizarra, son suelos metamórficos de estructura laminar, muy escasos en la DO Cebreros. Apenas se dan en el las inmediaciones del Puerto de Arrebatacapas, entre los 850 y los 1200 metros de altura, donde tenemos algunos de nuestros viñedos.

En el 2016 forman parte uvas de 5 viñedos con escasísimos rendimientos de menos de 15 Hl por hectárea.

ZONA

Sierra de Gredos

PUEBLO

Cebreros (Ávila)

PARAJES

Arrebatacapas, La Redonda, La Curva, Fuente Fabian, Presidente

VARIEDAD

100% Garnacha

VITICULTURA

Viñas viejas en vaso, viticultura ecológica.
Vendimia manual en cajas.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras autóctonas. 24-30 meses en barrica de 500 y 400 litros de roble francés de diferentes bosques y orígenes.

SUELOS

Suelos de pizarra sobre roca metamórfica. Principalmente con una exposición este y a una altura por encima de 950 metros.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Invierno suave y lluvioso seguido por una primavera especialmente fresca y húmeda. El verano en cambio fue muy seco y uno de los más cálidos de los últimos años. La vendimia empezó a mediados de septiembre, ofreciendo una añada equilibrada y compensada.

El Pegaso Pizarra 2016 es seguramente el mejor hasta la fecha. Uva muy seleccionada desde que apareció el Pegaso Zeta y se nota en la profundidad y peso de este vino, intenso y armonioso. Los suelos de pizarra aportan una textura más amplia y amable con una tanicidad integrada y delicada sobre una expresión aromática compleja y original, marcada por las notas de monte bajo, jara, romero y lavanda, envueltas en sensaciones balsámicas y minerales.

TELMO RODRÍGUEZ

