

En la antigua Venta de Pedroheras, cuentan había un galgo famélico al que gustaba el vino y descansaba bajo la sombra de una frondosa parra.

PH
B O D E G A S
PEDROHERAS

Since 1958

PEDROHERAS CRIANZA



Añada: 2018



Tipo de Etiqueta: Crianza.



Origen: DO La Mancha.



Uva: 100% Tempranillo.



Contenido Alcohólico: 14,5%



De color rojo intenso, posee detalles en suaves tonos teja manteniendo un color muy vivo.



En nariz se perciben aromas a fruta madura y notas especiadas, que conforman un perfecto ensamblaje con los toques de la madera.



El paso en boca es sedoso y equilibrado, con una yuxtaposición de frutos negros y torrefactos que dan continuidad a las sensaciones obtenidas en la fase olfativa.



Ideal para carnes maduradas, quesos curados, calderetas, guisos contundentes. Servir a 15 – 18 °C.

Análisis: Acidez total: 5,5 g/L. PH: 3,7. Azúcar residual: <2g/L. SO2: 22/54 mg/L

Materiales Auxiliares: Corcho: 44x24,5mm. Botella: 75cl. Etiqueta:90x122mm. Cápsula: compleja.