

*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.