

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 RESERVA



Añada: 2017



Tipo de Etiqueta: Reserva.



Origen: DO La Mancha.



Uva: 100% Tempranillo.



Contenido Alcohólico: 14,5%



Envejecimiento: 12 meses en barrica.



Color rojo con tonos teja, limpio y brillante.



En nariz se percibe una alta complejidad aromática, con esencias especiadas de clavo y canela.



Vino sedoso, goloso y afrutado, con una acidez muy equilibrada en el que podemos apreciar sabores a regaliz y fruta negra. Se percibe la aportación de la madera y nos trae recuerdos a chocolate negro.



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

Análisis: Acidez total: 4,6 g/L. PH: 3,6. Azúcar residual: 2,9g/L. SO2: 30/80 mg/L

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