

Guía Repsol

2010

Vinos
los mejores
de España

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas

vinapedrosa@perezpascuas.com
www.perezpascuas.com

Cepa Gavilán **91 Pt**

12 Meses en Barrica 2007 · 9,5 Euros

Uvas: 100% Tinta del País

Gastronomía: Ensaladas queso de cabra.

Aspecto: Color rojo burdeos, ribetes violáceos.

Aroma: Equilibrado, tonos tostados, frutuosos.

Boca: Entrada en boca golosa, sincero, largo postgusto.

Pérez Pascuas Gran Selección **95 Pt**

Gran Reserva 26 Meses en Barrica 2004

218 Euros

Uvas: 100% Tinta del País

Gastronomía: Carnes de caza guisadas. Patés y quesos muy curados.

Aspecto: Vestido de rojo granate, intenso.

Aroma: Notas primarias, tonos de regaliz, tostados, balsámicos.

Boca: Entrada con taninos golosos, elegante con buen final.

Viña Pedrosa **95 Pt**

Gran Reserva 2004 · 66,97 Euros

Uvas: 10% Cabernet Sauvignon, 90% Tinta del País

Gastronomía: Carnes estofadas.

Aspecto: Rojo granate brillante.

Aroma: A balsámicos de sotobosque, fruta madura bien ensamblada con la madera.

Boca: Entrada en boca sabrosa, equilibrada, tonos maduros, postgusto largo, finas notas de tostados.

Viña Pedrosa **92 Pt**

Tinto Reserva 24 Meses Barrica 2006

36 Euros

Uvas: 10% Cabernet Sauvignon, 90% Tinta del País

Gastronomía: Asados, ibéricos, carnes.

Aspecto: Vestido rojo granate, ribetes teja. Muy brillante.

Aroma: Nariz con gran complejidad, aromas a frutas maduras bien ensambladas con la madera.

Boca: Elegante, carnoso, taninos maduros, potente final.

Viña Pedrosa **92 Pt**

18 Meses Barrica 2007 · 17,5 Euros

Uvas: 100% Tinta del País

Gastronomía: Brochetas de carne blanca con verduras.

Aspecto: De bonito rojo burdeos, matices violáceos. Brillante.

Aroma: Ligeramente afrutado, con buena madera, matas de monte bajo.

Boca: En boca, sabroso, carnoso, taninos jugosos y gran equilibrio.



REPSOL