



Bodegas Hermanos Peciña

FINCA ISCORTA

de Peciña



FINCA ISCORTA DE PECIÑA GRAN RESERVA

De nuestro viñedo más antiguo, Finca Iscorta, nace este excepcional Gran Reserva.

Procedente de una finca única de 8 hectáreas situada en Labastida, a 500 metros de altitud y con orientación norte, este vino refleja la identidad más pura de la Sonsierra.

Las viñas, con una edad aproximada de 55 años y cultivadas sobre suelos arcillo-calcáreos, se trabajan siguiendo prácticas de agricultura orgánica y sostenible. Para este vino únicamente se selecciona la mejor fruta del viñedo, vendimiada manualmente en el momento óptimo de maduración.

En bodega, las uvas son despalladas y estrujadas suavemente para realizar una fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, el vino envejece durante 4 años en barricas usadas de roble americano, recibiendo 8 trasiegos manuales por gravedad y decantación, uno cada seis meses, siguiendo el método tradicional de la casa.

Finalmente, descansa un mínimo de 3 años en botella antes de salir al mercado. El vino se embotella sin clarificar ni filtrar, preservando así toda su autenticidad y complejidad.

NOTA DE CATA

Variedad: 95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano

Graduación alcohólica: 15.00%

Color: Color cereza con borde granate.

Aromas: Muy armonioso, combinando notas primarias con aromas terciarios más desarrollados..

En boca: Poderoso y elegante, con taninos pulidos, buen volumen, fresca y longitud.

Temperatura Óptima de consumo: 16°-18°