



# PERICA Oro

## RESERVA ESPECIAL

En 1995, con motivo de nuestro 50º aniversario, maduramos este vino reserva especial con el que conmemorar tal evento y expresar todo nuestro cariño y experiencia vitivinícola.

Posteriormente, se decidió extender el concepto a años en los cuales se hayan cosechado uvas de una excelente calidad, dando así nacimiento a nuestro vino de más alta expresión: Perica Oro.



Guía Peñin 2011  
93 Puntos



Tempranillos Al Mundo 2011  
Silver Tempranillo



### Elaboración anual

Edición limitada y numerada.



### Localización de viñedos

San Asensio: La Olagosa/Cortecillas/Valpierre.



### Variedades de uva

Tempranillo (mayoritariamente).



### Proceso de elaboración

Seleccionamos nuestras uvas para el PERICA ORO, de los viñedos más antiguos de la familia. Son pequeñas y antiguas parcelas que vendimiamos de forma manual con cajas de 10 Kilos. Siempre en su momento óptimo que nos garantice una perfecta maduración alcohólica y fenólica. Estas uvas pasan por dos selecciones antes de entrar en la bodega, una primera selección en el propio campo en la que sólo vendimiamos racimos perfectos y posteriormente una selección de grano en bodega mediante mesa de selección. Fermentación alcohólica con maceraciones largas y fermentación maloláctica en tinas de madera de roble francés de 6.500 lts de capacidad. Crianza en barricas nueva, bordelesas de 225 lts, de Roble Francés durante 30-32 meses. Crianza en botella durante al menos 18 meses previa salida al mercado.



### Grado de alcohol

14% vol.



### Temperatura de Servicio

15-16Cº.



### Notas de cata

Vino de intensa capa de color, rojo cereza picota, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, donde los aromas balsámicos y a especias dulces, como la canela y la nuez moscada, procedentes de la crianza en barrica. Se entremezclan respetando los aromas a frutos de bosque y regaliz que nos traen recuerdos mediterráneos.

En boca su paso es aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga y afrutada, mostrando toda la elegancia de este vino. Un regalo para los sentidos. Destaca por su equilibrio y redondez.



### Recomendaciones de maridaje

Vino ideal para ser degustado sin acompañamiento con cocidos, embutidos, menestras, y con carnes de todo tipo.

