

bodega

DUSSART · PEDRÓN

C/ Saliente nº12, Los Pedrones
46355 (Requena -Valencia)

BENOÎT DUSSART

+34 722 270 944

+33 698 293 289

bodegadussartpedron@gmail.com



91+ puntos Parker (añada 2018)

92 puntos Parker (añada 2019)

Le Cencibel 2020

VARIEDAD: Tempranillo 100%

EL TERROIR

Paraje: Cañada tio Pedro (Los Pedrones - Requena)

Altitud: 670 metros

Clima: Continental suavizado por influencia del Mediterráneo.

Suelo: Arcilo-calcareo

Viñedo: Ecológico de 32 años

Sistema de conducción: vaso en seco

D.O. Utiel Requena

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg con una primera selección de los racimos en el campo. En la bodega segunda selección de la uva, despallado y estrujado. Maceración pelicular en frío de 4 días y posterior fermentación con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 6 días. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés con varios trasiegos. Este vino no ha sido clarificado, ni filtrado durante su elaboración. Se ha estabilizado naturalmente y se ha sulfitado ligeramente antes de embotellar. Producción limitada a 1650 botellas.

CATA

Es un vino de color rubí con tonos violáceo. La nariz es muy limpia con aroma a fruta madura como cereza y ciruela. En boca es un vino fino y elegante, muy afrutado con unos taninos sedosos y mucha frescura.

MARIDAJE

Ideal para acompañar un jamón ibérico, unas carnes rojas o unas chuletas de cordero a la brasa.

Servir preferentemente a una temperatura de 18°C.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 14 % Vol.