

**PEDROSA DE DUERO** | ENOLOGÍA

# Viña Pedrosa se destaca como el mejor vino en el mercado alemán y en el suizo

DB / ARANDA

Los vinos de la Ribera del Duero vuelven a ser protagonistas en la prensa especializada europea. Vinum, la revista especializada en vinos más importante en Alemania y Suiza, que cuenta con una enorme influencia en el mercado europeo, publicaba en su número correspondiente a los meses de enero y febrero de 2014 un completo artículo sobre la Ribera del Duero.

El prestigioso periodista Thomas Vatteraus realiza una completa descripción de la Ribera del Duero donde destaca que en esta zona se elaboran algunos de los vi-

nos más expresivos, y también exclusivos, de España, entre los que destaca el Pérez Pascuas Gran Selección, Vega Sicilia, Pingus y Pesus.

En el mismo artículo el comité de cata de Vinum, formado por Vatteraus, Dominik Vombach y Ursula Geiger publicaba una carta muy exhaustiva de los vinos de esta denominación de origen ribereña. En la misma destacan el Viña Pedrosa Reserva 2009, que obtiene en solitario 17 puntos sobre 20, la máxima puntuación de la cata en la que han sido puntuados 123 vinos de toda la zona. Destacan los catadores que es una pena que no

haya más vinos como el Viña Pedrosa Reserva 2009, ya que representa a la perfección, por su identidad y estilo, las señas que han hecho en la última década de esta zona vitivinícola el buque insignia de la Península Ibérica.

El enólogo de Viña Pedrosa, José Manuel Pérez Ovejás, destacó su satisfacción por haber sido elegido el mejor vino de la Ribera del Duero al valorarse por parte de los catadores su estilo «tradicional en el mejor sentido de la palabra», valorando su «elegancia, acidez positiva y sus tostados modernos».

En la ficha de la cata del Viña



Portada de la revista Vinum.

Pedrosa Reserva 2009 se especifica, junto con los 17 puntos otorgados, que este caldo tiene «buque fresco con aromas de tostados moderados, cassis y finas notas de fresa» en la fase olfativa. Al pasar a boca, los expertos de la revista destacan que es «suave al paladar, elegante, con marcada acidez y aún lleno de juventud, con un paso goloso y nuevamente aromas tostados» para recalcar que este vino es «persistente y agradablemente discreto». Estos calificativos servirán a los lectores de Vinum a decantarse por un vino u otro, además de poder realizar un maridaje más ajustado con las características de este caldo.

Este reconocimiento se suma a la distinción de Bodega del Año 2013 de la revista norteamericana Wine&Spirits por su brillante trayectoria y la regularidad de sus vinos en el mercado internacional.