



JUNE 2014

wineandspiritsmagazine.com

\$5.99 • Canada \$6.99

Display until June 30, 2014

Páginas 42-44

La Altitud Importa En Ribera del Duero

Por Patricio Tapia

(...)

José Manuel Pérez, director técnico en Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, cultiva sus viñedos a 850 metros en Pedrosa de Duero.

“la Ribera tiene un clima continental, con una fuerte influencia atlántica y pocas precipitaciones”, dice. “Hay una gran diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas – 20 grados Centígrados, especialmente entre Junio y Septiembre. Las diferencias térmicas se incrementan con la altura.”

En cuanto al estilo de los vinos de Pérez Pascuas, se pone el acento en acidez y en los aromas frescos (conjugado con un uso moderado de la bodega). Quizás el mejor ejemplo sea La Navilla, un viñedo con terrenos arcilloso-calcáreos y que rodea la bodega en Pedrosa de Duero. “La maduración de las uvas es lenta en este viñedo y la acidez marcada,” dice Pérez Pascuas, “algo que consideramos fundamental para hacer grandes vinos. No quiero subestimar otros estilos, aunque no comulgue con ellos. Pero siempre he huido de sobre-maduración, de vinos con un grado de alcohol excesivo, pesados y sin equilibrio. La altitud es un factor que nos ayuda evitar estas condiciones.”

Solamente se elabora La Navilla en las mejores añadas, como fue el clásico 2009, utilizando viñedos de por lo menos 35 años de edad, y que ha permanecido durante 20 meses en barricas de roble. El vino marca el estilo de la casa, con una firme tensión entre acidez y tanino, con su fruta negra, redonda y especiada ofreciendo una tremenda energía dentro de un vino hecho para su guarda.

(...)