



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

---

---

## PAREDINAS

**Viñedo:** Pago de Paredinas, plantado en 1.927. Suelo franco arenoso.  
**Vendimia:** manual, en cajas de 20 Kg. Transporte inmediato a bodega.  
**Fecha de vendimia:** Primera semana de octubre.  
**Recepción en bodega:** mesa de selección con estricto control de calidad.  
**Duración de la fermentación alcohólica:** 10 días.  
**Maceración:** 20 días.  
**Fermentación maloláctica:** en barrica nueva de roble francés.  
**Composición:** 100% Tinta de Toro  
**Crianza en barrica:** 22 meses. 100% Roble francés  
**Tipo de botella:** Bordelesa Elite de 75 cl. y Magnum, de 1,5 litros.  
**Grado alcohólico:** 14%.

### **Cata**

Cereza picota muy madura con ribete violáceo, brillante y vivo. De muy alta intensidad concentración y complejidad aromáticas, con notas de casis, zarzamoras, recuerdos minerales y especiados, pimienta negra, y fondo balsámico de pastilla juanola, regaliz negro, cuero nuevo. Potente, de excelente estructura en boca, es amplio, con taninos inmensos, sabroso, con mucha fruta, de gran persistencia, notas de cacao y ciruela negra muy madura al final.