

Francia Natural
BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



FICHA TÉCNICA | SIETE PELDAÑOS 1857 SELECCIÓN DE VIÑAS VIEJAS

T
BODEGAS
PASCUAL
FERNÁNDEZ

ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Tinto

AÑADA: 2020

VARIEDAD: SELECCIÓN DE VIÑAS

VIEJAS: Bruñal, Mandón, Juan García, Tinta Madrid, Mencía, Gajo Arroba y Bastardillo Chico

Grado Alcohólico: 15% vol

pH: 3,52

Acidez Total: 6,87

Azúcares: 0,29

Vendimia: septiembre, octubre y noviembre de 2020

Crianza: 7 meses en Barricas nuevas de roble francés.

1857 CEPAS ÚNICAS

Elaborado a partir de uvas de 1857 cepas ancestrales enclavadas en la Villa del Vino, Feroselle, en la D.O. Arribes. Estas uvas provienen de variedades únicas que alcanzan su máximo esplendor aquí, desencadenando una explosión ilimitada de aromas y sabores inigualables.

Siete Peldaños representa un compromiso de profundo RESPETO por la tierra y nuestros ancestros. Al concebir nuestro proyecto de creación de excelentes vinos, siempre tuvimos la intención de recuperar la rica historia y tradición vitivinícola que ha sido parte de esta tierra durante siglos.

Nuestra esencia reside en la escucha y el aprendizaje de la tierra y de aquellos hombres y mujeres que han coexistido en armonía durante generaciones, legándonos una tierra excepcional. En esta tierra repleta de viñedos ancianos, trabajamos junto a numerosos viticultores para explorar sus viñedos, seleccionando aquellos que serían la base de nuestros vinos. Optamos por las cepas que mostraban la plenitud de estas variedades minoritarias, aportando diversidad a un panorama vitivinícola de un valor incalculable.

Sin embargo, no nos detuvimos allí. Cuidadosamente, escogimos las cepas de cada viñedo anciano que alcanzaban el final del ciclo vegetativo en condiciones óptimas. Estas cepas lograban llevar los racimos a una maduración perfecta, en un punto donde los aromas y sabores adquirirían una singularidad incomparable.

Marcamos estas cepas que proporcionaban un placer culminante y las incorporamos a una "colección" en honor a esta tierra.

Este meticuloso proceso se repitió en numerosas parcelas, abarcando todas las variedades minoritarias e históricas que encontramos. No seguimos un criterio preestablecido, sino que dejamos que la tierra guiara nuestras acciones, permitiendo que las proporciones se definieran por sí mismas y que las maduraciones de cada cepa fueran dictadas por la propia naturaleza.

VENDIMIA

Tras la fermentación el vino pasa a las bodegas subterráneas, excavadas en el granito de la Villa del Vino, permaneciendo en las barricas nuevas de roble francés 18 meses.

Se embotelló en Abril de 2022, iniciando la larga crianza que le espera en botella. Botellas que aguardan bajo tierra entre la roca granítica que rodea nuestras bodegas, ganando con el paso del tiempo un sitio preferente en la lista de deseos de los amantes de los grandes vinos.

NOTA DE CATA

Color intenso y luminoso, con polifenoles muy presentes. Al principio es un poco cerrado, pero enseguida se descubre y resulta intenso, recordando la fruta fermentada de la vendimia.

La nariz es exuberante, muy singular, con un aroma floral seco, recordando un ramillete de aromas variados de frutas como el arándano.

En boca es muy carnoso, con una acidez muy presente pero muy bien integrada con el tanino, dejando la boca aterciopelada y un retrogusto a cacao.

Único y diferente. Maravillosamente sorprendente.

La perfecta demostración de los mil aromas y mil sabores de esta tierra única.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

RENDIMIENTO: 10 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Abril de 2022

PRODUCCIÓN: Ed. Numerada de 4.000 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos