



PIEDRAS DE SAN PEDRO

BODEGAS Y VIÑEDOS

Rincón del Vino, S.L.
C/ El Olivo 7, - 30850 - Totana - Murcia
Teléfono y WhatsApp: 630 59 21 13
info@rincondelvino.es - <https://rincondelvino.es>



Desde el corazón de la Ribera del Duero

Un proyecto. Una pasión

Piedras de San Pedro es una bodega con un origen familiar, heredera de toda la sabiduría de nuestros padres y nuestros abuelos a la hora de elaborar grandes vinos.

Esa idea es la que nos sigue marcando, aún hoy, el trabajo de cada día. Queremos que cada uno de nuestros vinos destape de manera vívida la tradición viticultora de esta tierra y la esencia absoluta de la Ribera del Duero.

Dedicado a quienes nos enseñaron a crear un
vino excepcional

EN PLENA MILLA DE ORO DE LA RIBERA DEL DUERO

EL ENTORNO

Pesquera de Duero es, sin duda alguna, el epicentro de los grandes vinos emblemáticos de la Ribera del Duero. Una tierra que ofrece condiciones inigualables para que la Tempranillo exprese todo el potencial que lleva dentro. Veranos secos y calurosos, inviernos largos y exigentes y un terroir único por la composición de sus suelos caracterizan estos vinos y esta zona como una de las mejores productoras de vino que existen.

LAS UVAS

TEMPRANILLO

La uva por excelencia de la Ribera del Duero. Única por diferente, por especial, porque aquí adopta características sublimes para la elaboración de vinos tintos de alta expresión.

Todos nuestros vinos tintos son **monovarietales**, **100% Tempranillo**, provenientes de majuelos seleccionados. Suelos calizos, pedregosos, ubicados en algunas de las mejores parcelas de la Ribera del Duero, componiendo un *terroir* inigualable para la producción de esta variedad de uva.

VERDEJO

La uva Verdejo es una uva blanca, quizá una de las más expresivas, propia y autóctona del viñedo en torno al Duero. Fruta extraordinariamente fresca y aromática, se ha convertido en la reina de los blancos nacionales. De estas uvas obtenemos vinos aromáticos, intensos y afrutados, herbáceos, diferentes en el mundo de los blancos. Esa personalidad nos cautivó y por eso la incorporamos para trabajar con ella en un vino auténticamente excepcional.

Rincón del Vino, S.L.

C/ El Olivo 7, - 30850 - Totana - Murcia

Teléfono y WhatsApp: 630 59 21 13

info@rincondelvino.es - <https://rincondelvino.es>



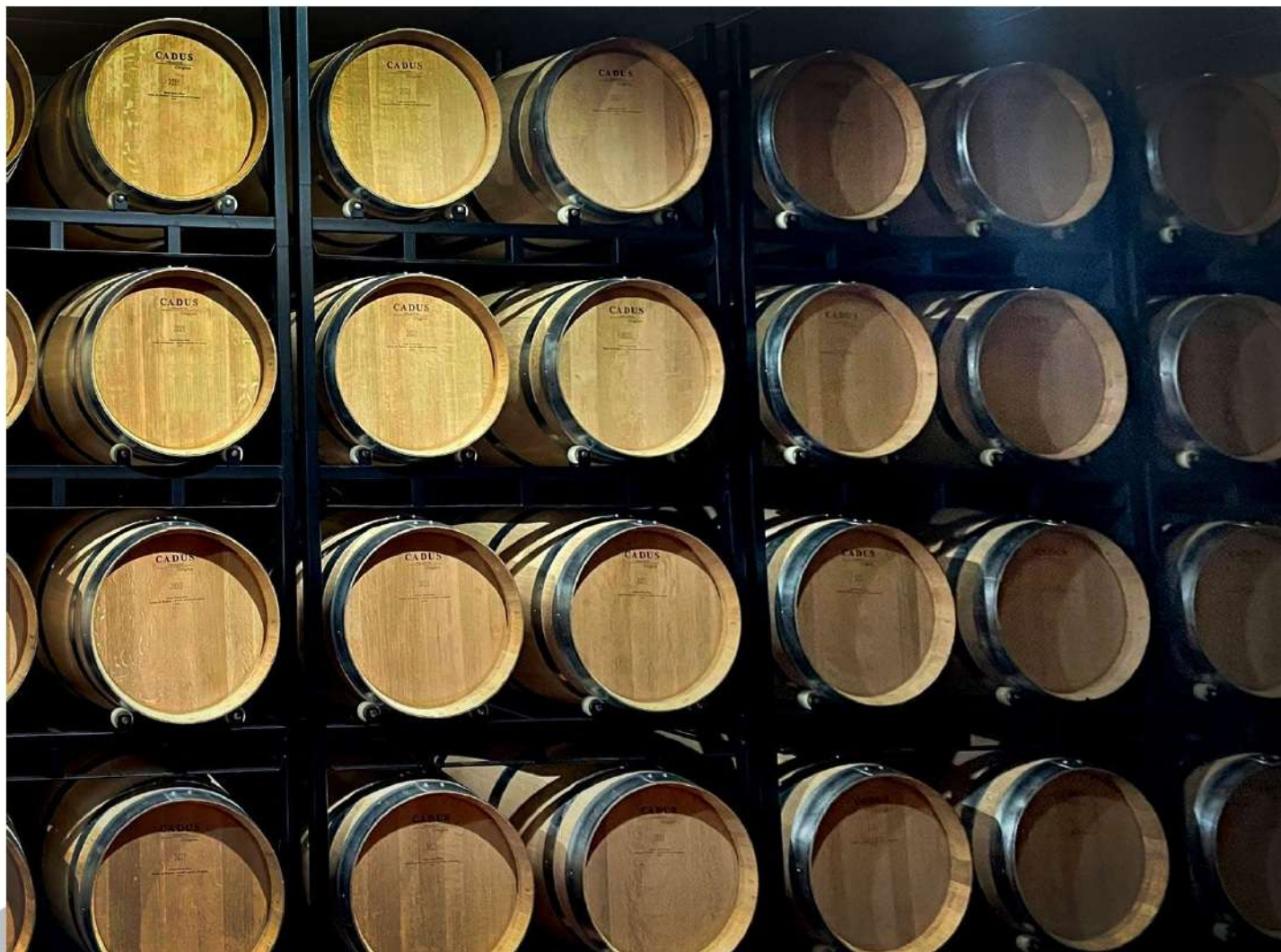
LA HERENCIA DE LA TRADICIÓN

Nuestra manera de entender el vino, de trabajar la viña, de elaborarlo, es pura herencia de generaciones, de la experiencia adquirida durante años por nuestros padres y abuelos trabajando mano a mano con este terreno y con la Tempranillo de esta zona. Así aprendimos. Y con ello evolucionamos añadiendo a ese «saber hacer» las técnicas actuales de vitivinicultura que nos permiten producir en el siglo XXI los vinos en los que creemos, los que aún guardan toda la esencia de la tradición de la Ribera del Duero.



LAS VIÑAS

El «terroir» que enmarca nuestro vino, viene definido por un suelo de absoluta peculiaridad, que no se da en otra parte del mundo, condicionado con porcentajes de caliza muy elevados, unidos a una variedad de uva con muchos años de tradición y arraigamiento, adaptándose a lo largo del tiempo a la zona, por lo cual confieren esos rasgos diferenciadores y particulares. En nuestra zona la climatología se caracteriza por: Una pluviometría moderadabaja unida a veranos secos e inviernos largos y rigurosos, y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo, con más de 2.400 horas de sol, cuyo carácter primordial es la continentalidad



TONELERÍA DE ROBLE FRANCÉS

BARRICAS PARA UN VINO ESPECIAL

Una barrica es elemento esencial en la creación de un gran vino. No cabe ninguna duda.

Utilizamos la gama Origine de grano extrafino. Una apuesta por la barrica más clásica en un tostado especial para la elaboración de nuestros vinos.

GOLD



2020

Piedras de San Pedro

Bodegas Piedras de San Pedro SL


María Naranjo Crespo
ICEX Agrifood Director
ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.


Christoph Meininger
Geschäftsführer
Meininger Verlag

HACEMOS VINO PORQUE ES
LO QUE SABEMOS HACER.
PORQUE ES LA MEJOR
MANERA QUE TENEMOS DE
SEGUIR PEGADOS A LA
TIERRA A LA VIDA, A
NUESTRA HISTORIA.

JAVIER CALVO VITICULTOR Y BODEGUERO

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DE LA BODEGA



Mundus Vini PLATA 2023
LOCULTO CRIANZA 2020



Mundus Vini PLATA 2023
PIEDRAS DE SAN PEDRO 2019



Zarcillo de PLATA 2023
LOCULTO 9 SELECCIÓN 2021



Zarcillo de PLATA 2023
LOCULTO ROBLE 6 MESES 2021



Mundus Vini PLATA 2022
LOCULTO 9 SELECCIÓN 2020



Mundus Vini ORO 2022
PIEDRAS DE SAN PEDRO 2018



Zarcillo de ORO 2021
LOCULTO CRIANZA 2019



Zarcillo de PLATA 2021
LOCULTO 9 SELECCIÓN 2020



Concours Mondial Bruxelles 2021 PLATA
PIEDRAS DE SAN PEDRO 2018



Tempranillo de ORO 2010
LOCULTO RESERVA 2005



Mundus Vini PLATA 2010
LOCULTO CRIANZA 2006



Mundus Vini ORO 2008
PIEDRAS CRIANZA 2005



Tempranillo de PLATA 2008
LOCULTO RESERVA 2004



Concours Mondial Bruxelles 2007 PLATA
LOCULTO CRIANZA 2004



Concours Mondial Bruxelles 2006 ORO
LOCULTO ROBLE 2004

PIEDRAS DE SAN PEDRO

Selección Especial



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero (Valladolid)

Variedad: 100% Tempranillo procedente de viñedos viejos con más de 80 años en el pago de Valderramiro. Vendimia manual.

Crianza: 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino con tostado especial.

Posteriormente un mínimo de 12 meses en botella hasta su salida al mercado.

HISTORIA

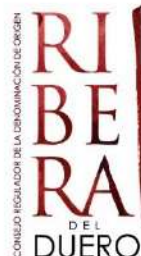
Piedras de San Pedro es el referente de la bodega. Nace de las viñas de nuestro mejor pago, en Valderramiro, un paraje excepcional de viñedo viejo, de producciones muy bajas pero inigualables para la elaboración de vino. Recoge toda la herencia y el saber hacer recibidos de nuestros ancestros, padres y abuelos que hicieron historia del vino en estas tierras.

ELABORACIÓN

Viñedos viejos, de más de 80 años, por encima de los 870 m. de altitud, con bajos rendimientos, apenas 20 hl/ha. Vendimia manual. Maceración en pequeños depósitos con bazuqueos manuales. Fermentación con levaduras propias y maloláctica en barricas de roble francés. La crianza de 16 meses se realiza también en barrica francesa nueva de grano extrafino con un tostado especial, con trasiegos cada seis meses sin clarificar ni filtrar. Crianza en botella de otros 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color picota bien cubierto con notas granates. Complejo y elegante a la vez que potente, con aromas de confitura, balsámicos y chocolate. Extraordinaria ebanistería de tanino perfecto, goloso, sabroso y equilibrado, con mucha concentración y carnosidad. Largo, elegante, con identidad de Ribera inigualable.



Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

LOCULTO CRIANZA



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

HISTORIA

Cinco años empleamos en realizar pequeñas y diferentes vinificaciones en la bodega. Comenzamos a finales del siglo pasado, allá por 1999. Queríamos encontrar el vino que nosotros teníamos en la cabeza, nuestra identidad. Las primeras cosechas estaban ya reservadas, apartadas, ocultas para quien no nos conocía. Así surgió nuestra marca que cada día nos recuerda nuestros orígenes.

ELABORACIÓN

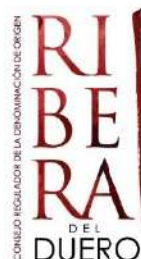
Vino elaborado con uvas 100% Tinto Fino. Vendimia manual con selección por parcelas de procedencia. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo cereza muy cubierto. Limpio y brillante. Expresivo en nariz, complejo e intenso. Notas de sotobosque y fruta madura y evoluciona a notas especiadas. Sedoso en boca, equilibrado y con un gran volumen. Tanino amable y largo. Notas tostadas sutiles, especiados.



Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)



LOCULTO 9 SELECCIÓN



FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.

HISTORIA

Se trata de la interpretación más personal que tenemos en bodega. Hace años decidimos realizar varias pequeñas elaboraciones en semicrianza de uvas procedentes de parcelas seleccionadas. Las experiencias extraídas en esas elaboraciones dieron como fruto Loculto 9 meses Roble Selección. Un vino diferente, más pegado a las particularidades enológicas de cada cosecha.

ELABORACIÓN

100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente y seleccionando los pagos y sus uvas. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente en barricas de roble francés 9 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota con reflejos violáceos con gran intensidad cromática. Potente en nariz, varietal. Arándano y mora, toffe, caramelo y pan grillé. Textura amable en boca con taninos voluptuosos. Perfecto equilibrio entre fruta madura y madera especiada con un final tostado que le imprime propia personalidad.



Proyecto financiado por la Junta de Castilla y León a través del Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL)

