

Bodegas Hnos. Pérez Pascuas:

cepas con historia, vinos para emocionar

Hace más de 40 años, cuando la tendencia era arrancar vides por doquier y sustituirlas por campos de cereal, Mauro Pérez supo transmitir a sus hijos el respeto a la tierra, su pasión por el vino y el gusto por el trabajo bien hecho. Las 17 ha de viñedo que dejó Mauro a su familia son el pilar sobre el que, en 1980, los Hnos. Pérez Pascuas fundaron su propia bodega en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero.

Posteriormente, los Hnos. Pérez Pascuas, junto a otras pocas bodegas y cooperativas de la zona se unieron para crear una denominación propia que acogiese a sus vinos, fundando así el Consejo Regulador de la Ribera del Duero en 1982. Gracias a la dedicación, compromiso y fidelidad de la familia a esta región vinícola, acaban de recibir el Premio Herencia Ribera, destacando su incansable labor en la promoción y defensa de los valores que representa la D.O. Ribera del Duero.

EN PLENO CORAZÓN DE LA RIBERA DEL DUERO

Actualmente, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas cuenta con 124 ha de viñedo en propiedad localizadas en los alrededores de la bodega en pleno corazón de la Ribera del Duero. Suelos arcillo calcáreos que alternan zonas franco-arenosas y situadas a una altitud encomiable de más de 840 m. sobre el nivel del mar. Con el firme objetivo de reflejar la identidad de su territorio en sus vinos, elevan los niveles de biodiversidad a través de una viticultura tradicional, responsable, ecológica y respetuosa.

Para obtener la máxima calidad de los vinos, controlan la producción por hectárea de sus



La bodega produce 600.000 botellas al año repartidas entre sus seis marcas: Cepa Gavilán Crianza, Viña Pedrosa Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Reserva, Viña Pedrosa Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección.

viñedos en vaso buscando bajos rendimientos. A la llegada del otoño y tras un riguroso trabajo durante todo el año, la Tinto Fino es vendimiada de forma manual en el momento óptimo de maduración.

VINOS CON PERSONALIDAD

Para forjar la personalidad de sus vinos, tras una maceración y fermentación controladas, la



crianza se desarrolla en barricas nuevas de roble francés y americano que ceden al vino carisma y carácter, consiguiendo la perfecta armonía fruta-madera.

Tras varios años de reposo en botella, reafirmando la importancia del saber esperar, sus elaboraciones alcanzan la máxima expresión de la Tinto Fino.

El respeto al terruño, la investigación, el esfuerzo y la ilusión de la familia Pérez Pascuas dan como resultado unos vinos de gran calidad, con una sorprendente regularidad año tras año y muy valorados en todo el mundo. La producción anual de alrededor de 600.000 botellas se reparte entre sus seis referencias: Cepa Gavilán Crianza, Viña

Pedrosa Crianza, Finca La Navilla, Viña Pedrosa Reserva, Viña Pedrosa Gran Reserva y Pérez Pascuas Gran Selección.

Desde el inicio se confió en distribuidores e importadores para llevar a cabo la comercialización de sus vinos presentes hoy en día en todo el territorio nacional y en cerca de 50 países.

CALIDAD RECONOCIDA

Hoy, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas es un proyecto sólido y reconocido mundialmente, donde trabajan dos generaciones codo con codo con un objetivo común: elaborar vinos de máxima calidad, fiel reflejo del paraje que los vio nacer.

Gracias al arduo trabajo y de-

Hnos. Pérez Pascuas acaba de ser galardonada con el Premio a la Excelencia Turística en Enoturismo en Ribera del Duero.

dicación que la familia y equipo ha invertido en ofrecer experiencias enoturísticas únicas, cercanas y de alta calidad, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas acaba de ser galardonada con el Premio a la Excelencia Turística en Enoturismo en Ribera del Duero.

