

entrehoras
distribuciones 

hesvera

Bodegas
Hesvera

PESQUERA DE DUERO



¿QUIÉNES SOMOS?

En Pesquera de Duero, la viticultura es una forma de vida, y Bodegas Hesvera nace de la visión de dos hermanos que buscaban una bodega más cercana y tradicional. José se centró en la gestión, mientras que Emilio se especializó en Ingeniería Agrícola y Enología. Comenzaron a comercializar vinos en 1995 y fundaron la Bodega Hesvera en 1999, destacando la calidad sobre la cantidad en la producción de vinos.

UN POCO DE HISTORIA...

Los hermanos, compartiendo un profundo respeto por la tradición, fundaron la Bodega Hermanos Espinosa Rivera, conocida como Hesvera. Emilio, Ingeniero Agrícola y Enólogo, lideró la plantación de viñas rescatando las variedades de los antiguos viñedos de Pesquera de Duero. Tras 4-5 años, cosecharon las primeras uvas y, en 1995, lanzaron sus primeros vinos. En 1999, formalizaron su bodega, destacando la conexión con la tierra y la tradición.





HESVERA ROBLE

DESCRIPCIÓN

ELABORACIÓN

Maceración durante 23 días y fermentación con control de temperatura a 29°C. Crianza durante al menos 6 meses en barrica americana y una parte de roble francés.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% tinto fino, de viñedos propios.

Contenido de alcohol: 15%.

Capacidad (ml): 750.

Contiene sulfitos.

COLOR

Rojo intenso con presencia de intensos tonos violáceos. En capa fina se aprecian finos azulados.

AROMAS

Destacan los aromas frutales típicos de la variedad, como los son las moras y zarzamoras (frutas rojas) teñidas con notas de especiados, vainilla, clavo y tonos tostados provenientes del roble.

BOCA

Se presenta carnosos, con cuerpo, muy bien estructurado y con larga persistencia.

Equilibrado, con buena conjunción del vino con la madera.

En el retrogusto vuelven a aparecer los tonos de frutos rojos tostados y especiados.



HESVERA CRIANZA

DESCRIPCIÓN

ELABORACIÓN

Maceración durante 27 días y fermentación alcohólica controlada a 29oC.

Fermentación malo láctica en barrica en el mes de Noviembre.

Crianza durante un periodo de tiempo que abarca de 18 a 22 meses en barrica de roble americano, francés e ibérico.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% tinto fino, de viñedos propios.

COLOR

Rojo picota con notas purpuras y capa alta. Muy limpio y brillante.

AROMAS

Un vino muy fresco, donde sobresalen los aromas de frutas rojas, sobremaduras, lo que nos indica un vino con larga vida.

Destacan también tonos especiales (vainillas, clavo) tonos de tostados, café y tofe. Todos ellos muy bien ensamblados.

BOCA

Entrada amplia, llena la boca.

Bien estructurado, con buena astringencia y equilibrado. Post gusto largo en consonancia con los aromas.



HESVERA CRIANZ

DESCRIPCIÓN

Cosecha limitada.

Vino de una uva procedente de pagos selectos.

Elaboración y cuidados efectuados a modo de una personalidad que muestre una complejidad distinta y amable al consumidor.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO