

Doroteo

1996 25 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PEDROSA DE DUERO

2021

Celebramos nuestro 25 Aniversario con un reconocimiento a los viticultores que nos precedieron, en particular a nuestro abuelo Doroteo.

Y también con una mirada ilusionante hacia los nuevos caminos que recorreremos.

Naturaleza, viñedo, paisaje y vinos; una pasión de familia que crece a través de los años.

Se hace camino al andar

FAMILIA RODERO VILLA

BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS

96
SPECIAL
S A R I O

BOT. NUM. 1549
DE SAN

PRODUCT OF SPAIN

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES ANIVERSARIO

DOROTEO ES LA PASIÓN POR EL VIÑEDO, LA ILUSIÓN
DE LOS INICIOS, LA EXPERIENCIA, LA EMOCIÓN.
DOROTEO ES UN VERDADERO RECONOCIMIENTO:
UN HOMENAJE A LA VISIÓN Y A LA TENACIDAD,
AL SABER TRADICIONAL Y A ESE VÍNCULO CON
EL ORIGEN QUE SIEMPRE HEMOS PRESERVADO

PASIÓN Y HOMENAJE

LA HISTORIA

Durante décadas, Doroteo Rodero cultivó con tesón pequeños majuelos de tempranillo, en unos pagos que siglos atrás pertenecieron a los capellanes de Pedrosa de Duero.

Doroteo fue uno de tantos viñadores anónimos cuyo esfuerzo consiguió mantener el cultivo de la vid aún en tiempos difíciles. Si por algo destacó fue por la entrega a sus convecinos. Aún hoy su nombre es recordado con afecto y cariño por todos ellos.

Con el objetivo de continuar su legado y seguir trabajando la viña para preservarla, su hijo Paco Rodero junto con su esposa Conchita Villa, recuperaron el viñedo familiar y ampliaron ese trabajo en parcelas cercanas. Ellos dos fueron unos de los primeros viticultores en la Denominación de Origen Ribera del Duero. En 1996 fundaron la bodega Pago de los Capellanes, y desde entonces siguen trabajando y soñando para mantener esa conexión con la tierra, su cuidado y el saber tradicional.



Doroteo Rodero junto con su hijo Paco y familia

1996 **25** 2021

PAGO DE LOS CAPELLANES
ANIVERSARIO

PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO 2015
RIBERA DEL DUERO

VARIEDADES

Tinto fino (Tempranillo) 100%

CRIANZA

36 meses en barricas de roble francés.

VIÑEDO

Majuelo Doroteo, en la finca Pago de los Capellanes en Pedrosa de Duero

GRADO ALCOHÓLICO

15,5 % vol.

EDAD DEL VIÑEDO

Vides plantadas en 1920

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2018

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso con gravas en superficie, muy pobre y bajos rendimientos

Nº DE BOTELLAS

5.450

AÑADA 2015

Una primavera benigna, sin apenas heladas, dió paso a un inicio de verano tormentoso. Esta meteorología provocó una ligera merma en la cosecha, pero aseguró con su humedad una buena maduración y una vendimia sana, madura y equilibrada.

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada en cajas. Maceración prefermentativa de 6 días por debajo de 12º C. Siembra de levaduras autóctonas, fermentación en tinas de roble francés a temperatura controlada, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés a baja temperatura y removido de lias.

CRIANZA

36 meses en barricas de roble francés de grano extra fino. El resto en botella.

CONSERVACIÓN

Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 25 años. Conservar en ambiente fresco (12º - 14º C) y en posición horizontal.

DOROTEO 2015

Las sensaciones de vida y placer son el aspecto mas atrayente de este vino: descubrimos en él una energía singular, terrenal y enigmática al mismo tiempo. Las raíces, muy profundas, parecen dar a las vides un equilibrio concentrado, una personalidad hecha de matices que encajan entre sí.

Doroteo es un vino maduro y fresco, paradoja que solo resuelven los viñedos más antiguos y bien manejados. Tras una vendimia seleccionada grano a grano, el lento proceso de elaboración consigue la máxima expresión de la uva. La larga crianza en barrica y en botella permite obtener un vino elegante y potente a la vez, un exponente de clasicismo y de larga vida.