

Pago de los Capellanes Crianza 2017

RIBERA DEL DUERO

Vino de grandes matices sensoriales y perfecto equilibrio

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 14 % vol.

Situación del viñedo: selección de nuestros viñedos en Pedrosa de Duero, Anguix y Roa con una edad media de 35 años.

Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 6.000 kg/ha

Crianza: 12 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

Fecha de embotellado: enero 2019

Producción: 400.000 botellas.

CLIMATOLOGÍA

El invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas que lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura y de pluviometría fueron excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad, aunque dejando muy mermada la cosecha.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 12º C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lias en depósito.

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 17

Es un vino de profundo color rojo picota, que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras, con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso pero con mucha estructura y potencia, taninos dulces, y un largo final pleno de aromas y sabores.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años. Conservar en un local fresco (12º - 14º C) y oscuro en posición horizontal.

