

Pago de los Capellanes Parcela El Nogal 2015

RIBERA DEL DUERO

Un vino sensual, complejo y elegante

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Situación del viñedo: parcela El Nogal (Mambrilla) de 6 hectáreas situadas a 850 metros de altitud.

Tipo de suelo: franco-arenoso, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 4.000 kg/ha

Crianza: 22 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino y tostado medio.

Fecha de embotellado: noviembre 2017

Producción: 20.000 botellas.

CLIMATOLOGÍA

Añada de calidad muy buena para Pago de los Capellanes, caracterizada por un invierno relativamente seco, con un inicio de primavera benigno que originó un ligero adelanto de la brotación del viñedo. No hubo heladas de primavera significativas, salvo una ligera a finales del mes de mayo que solamente afectó un 10 por 100 de la cosecha. Los meses de junio y julio fueron algo tormentosos, que provocaron un ligero corrimiento de los racimos en flor, acompañada de una pequeña merma de la cosecha, pero aseguraron con su humedad una buena maduración en los siguientes meses de verano y principios de otoño, con una vendimia sana, madura y equilibrada.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en cajas y refrigerada en cámara 24 horas antes de su procesado. Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en tinas de roble francés a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés a baja temperatura y removido periódico de lías.

PARCELA NOGAL 2015

Es un vino de intenso color rojo rubí. Ofrece unos limpios e intensos aromas a flores y frutas compotadas, con tonos tostados y torrefactos, y además especiados aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca fresca y muy equilibrada, sedoso, intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo y placentero.

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 10 años. Conservar en un local fresco (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.

