

Pago de los Capellanes Parcela El Picón 2015

RIBERA DEL DUERO

La más pura esencia y excelencia que puede ofrecer un vino de la Ribera del Duero

Varietades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: parcela El Picón (Pedrosa de Duero) de 1,6 hectáreas, elaborado desde 1998 como viñedo de parcela.

Tipo de suelo: franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 1.400 kg/ha

Crianza: 22 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado.

Fecha de embotellado: enero 2018

Producción: 2.500 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 madera de roble francés de pequeña capacidad a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura y removido periódico de lías.

PARCELA EL PICÓN 2015

Es un vino de precioso color rojo rubí. Muestra unos limpios e intensos aromas balsámicos, conjugados con frutas rojas y negras del bosque, terminando con matices especiados aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca vibrante y muy equilibrada, aterciopelado, intenso, sabroso, rotundo, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo que embriaga y llena todos los sentidos.

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 (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.

