

# Pago de los Capellanes Reserva 2016

RIBERA DEL DUERO

*Vino intenso, equilibrado y complejo, con la sabiduría y serenidad de nuestros viñedos más antiguos.*

**Variedades:** Tinto del País (Tempranillo) 100%

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol.

**Situación del viñedo:** selección de nuestros viñedos más antiguos en Pedrosa de Duero, vides de más de 80 años.

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

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha

**Crianza:** 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino.

**Fecha de embotellado:** enero 2018

**Producción:** 60.000 botellas.

## CLIMATOLOGÍA

Añada de calidad excelente para Pago de los Capellanes, caracterizada por un invierno suave y relativamente seco, con un inicio de primavera fresco y húmedo que originó un ligero retraso de la brotación del viñedo. No hubo heladas de primavera significativas, ni tampoco tormentas estivales de entidad. Los meses de junio y julio mostraron temperaturas más elevadas que lo normal y con cierta sequía, que trajo como consecuencia una vendimia sana, bien madura y muy equilibrada.

## ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en cajas. Maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 12° 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 en barrica a baja temperatura y removido periódico de lías.

## PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2016

Es un vino de color rojo picota con matices rubí en capa fina. Muestra unos limpios e intensos aromas a fruta madura: cereza, grosella y cassis, con matices ahumados y especiados aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca fresca y equilibrada, sedoso y potente, taninos muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y sensaciones aromáticas.

## 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.

