

## PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2020

### D.O Ribera del Duero

*Vino de grandes matices sensoriales y perfecto equilibrio*

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

**Grado alcohólico:** 14.5 % vol.

**Situación del viñedo:** selección de nuestros viñedos en Pedrosa de Duero, La Horra y Gumiel del Mercado 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:** 14 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

**Fecha de embotellado:** Enero de 2022.



**Climatología:** La campaña 2020 empezó con las primeras heladas a finales de noviembre. Después el invierno y primavera vinieron con temperaturas más elevadas que lo normal, hasta el mes de junio donde se moderaron. En este amplio período de tiempo, las precipitaciones fueron las habituales, siendo muy intensas en el mes de abril. Todo esto trajo como consecuencia el adelanto en una semana de la brotación y posterior desarrollo del ciclo vegetativo, y con casi total ausencia de las temidas heladas primaverales. La cosecha entonces prometía ser abundante, aunque posteriormente hubo algo de corrimiento en los frutos recién cuajados, que ocasionó una ligera merma de cosecha y en consecuencia una mejora de la calidad de los frutos. Agosto y septiembre, meses clave en la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta dispersa que refrescaron los viñedos, consiguiendo una vendimia adelantada en una semana, resultando equilibrada y de muy buena calidad.

**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 lías en depósito.

**Pago de los Capellanes Crianza 2020** es un vino de profundo color rojo picota con ribete rubí, que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas (cassis y grosella) y negras (mora y ciruela) bien maduras, con matices especiados aportados sutilmente por la madera de roble francés (coco y vainilla) y un regaliz muy marcado por la variedad de uva. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso, pero con mucha estructura y potencia, taninos muy dulces y suaves, con 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.