

PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO 2018

Tradición, historia y excelencia de la Ribera del Duero.

Variedades: Tinta del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: Majuelo Doroteo, en la finca Pago de los Capellanes (Pedrosa de Duero). Año de plantación 1920.

Tipo de suelo: franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre y bajos rendimientos.

Rendimiento: 2.200kg/ha

Crianza: 28 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado

Fecha de embotellado: Noviembre 2020

Producción: 5.440 botellas.



Climatología: La campaña de 2018 se caracterizó por un inicio de invierno frío y seco, mostrando los suelos una escasa reserva de agua arrastrada del año anterior, apareciendo las esperadas lluvias al inicio de la primavera con abundantes precipitaciones, que cargaron los suelos en este elemento. La brotación vino algo más tardía que lo normal, con un final de primavera algo frío, lo que provocó un retraso del ciclo vegetativo. A comienzos del verano subieron las temperaturas y cesaron las precipitaciones, seguido de unos meses de agosto y septiembre con altas temperatura y alguna tormenta aislada sin consecuencias, que consiguieron compensar el retraso de maduración, vendimiando los viñedos en óptimas condiciones de sanidad y maduración.

Elaboración: Vendimia manual seleccionada en cajas y refrigerada en cámara 24 horas antes de su procesado. Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12º C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en tinas de madera de roble francés de pequeña capacidad a temperatura controlada, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura y removido de lías.

Doroteo 2018: Es un vino de bonito e intenso color rojo picota. Muestra unos limpios y potentes aromas a frutas negras y rojas del bosque bien maduras (mora, cereza y grosella), con matices balsámicos (regaliz negro) y especiados (clavo y canela) aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca vibrante y muy equilibrada, fresco, sedoso, largo intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos, y un final placentero de mucho recorrido que llena 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 15 años. Conservar en un ambiente fresco (12º - 14º C), oscuro y en posición horizontal.