

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE 2022

D.O Ribera del Duero

Alegre, fresco y muy aromático, carnosos, con sutil tanicidad y una acidez vibrante.

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Situación del viñedo: Selección de nuestros viñedos de Pedrosa de Duero, La Horra y Gumiel de Mercado, con una edad mínima de 25 años.

Tipo de suelo: Arcilloso-calcáreo, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 5.000 kg/ha.

Crianza: 5 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

Fecha de embotellado: Mayo 2023.



Climatología: Inicio de invierno muy lluvioso. Enero muy seco, soleado, con mucho frío (heladas nocturnas). Febrero seco y tardes cálidas. Marzo algo lluvioso, pero que no compensaron el déficit hídrico del suelo. Primera semana de abril: 5 días de heladas, que causaron un retraso de la brotación. Calor veraniego en Semana Santa del 14 a 17 de abril, seguido de frío y ligeras heladas los días 22 y 23 de abril, ocasionando un mayor retraso vegetativo y alguna yema brotada temprana helada. Mes de mayo seco, con la última semana de mucho calor, donde se recupera el retraso vegetativo. Junio seco y la segunda semana con otra ola de calor más intensa. Tercera semana Junio con lluvia muy oportuna. Ola de mucho calor en Julio con temperaturas de más de 40°. Seguida de otra ola la de calor en Agosto y ausencia de lluvias. El mes de Septiembre tuvo clima normal en cuanto a temperaturas, acusado contraste térmico día-noche y algunas precipitaciones que permitieron una buena maduración. Buen tiempo en vendimia. Excelente maduración fenólica, grado alcohólico más bajo de lo que cabía esperar y una acidez moderada.

Elaboración: Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 10° 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. Crianza en barricas de roble francés de 300 litros durante 5 meses.

Pago de los Capellanes Joven Roble 2022 es un vino de intenso y bonito color rojo picota con algún ribete azulado. Presenta unos intensos aromas a frutas negras frescas (mora y arándanos) y plantas silvestres aromáticas (tomillo y lavanda), con tonos especiados en un segundo plano, aportados por la madera de roble (coco, vainilla y clavo). En boca resulta amplio y fresco, equilibrado, goloso, con mucha estructura y suavidad, taninos vivos muy pulidos con tonos de regaliz negro, y un largo final de boca lleno de sensaciones aromáticas, donde la fruta se manifiesta con todo su poder.

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.