

## PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL NOGAL 2019

### Ribera del Duero

*Un vino para contemplar, disfrutar y vivir*

**Variedades:** Tempranillo 100%.

**Grado alcohólico:** 15,50% vol.

**Situación del viñedo:** parcela El Nogal de 6 hectáreas situadas a 850 metros de altitud.

**Tipo de suelo:** franco-arenoso, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

**Rendimiento:** 3.700 kg/ha.

**Crianza:** 32 meses en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio.

**Fecha de embotellado:** Mayo 2022.

**Producción:** 29.005 botellas.



**Climatología:** Después de un invierno seco y bastante cálido, las primeras lluvias significativas aparecieron en el mes de abril, brotando los viñedos en la segunda quincena del mismo mes, ofreciendo una buena muestra de racimos. A partir de este momento, el desarrollo del viñedo fue conforme a lo esperado, y en ausencia de heladas importantes, salvo algunas ligeras en la primera semana del mes de mayo. Los racimillos de flores cuajaron bien, aunque con ligero corrimiento que mermó algo la cosecha. El verano resultó bastante caluroso, con una pluviometría más bien baja, salvo con algunas tormentas estivales en los meses de julio y agosto que aportaron frescura al viñedo y en ausencia del temido pedrisco. La maduración de la uva se desarrolló de forma pausada y en muy buenas condiciones, obteniendo una vendimia de gran calidad, aunque con una merma estimada en un 20%.

**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 12º C. Fermentación espontánea en tinas de roble francés a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés a baja temperatura y removido periódico de lías.

**Parcela Nogal 2019:** Vino de intenso color rojo rubí. Intensos aromas de frutas rojas bien maduras (cassis y cereza), con matices especiados (clavo y canela), tostados y notas herbales (hierbabuena). Boca muy fresca y equilibrada, sabroso, sedoso, con un buen centro de boca, taninos vivos pulidos, largo, y un final lleno de aromas muy complejos.

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