

## PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA PICÓN 2019

La más pura esencia y excelencia de la Ribera del Duero.

**Varietades:** Tinta del País (Tempranillo) 100%

**Grado alcohólico:** 15,50 % vol.

**Situación del viñedo:** parcela El Picón (Pedrosa de Duero) de 1,6 hectáreas.

**Tipo de suelo:** franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre de fertilidad y baja producción.

**Rendimiento:** 1.800 kg/ha.

**Crianza:** 31 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado.

**Fecha de embotellado:** enero 2022.

**Producción:** 3.724 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. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en tinajas de madera de roble francés de pequeña capacidad 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.

**Parcela Picón 2019:** Vestido con un bonito color rojo rubí. Muestra unos limpios e intensos aromas balsámicos, conjugados con frutas rojas (cereza, grosella y cassis) y negras del bosque (mora), terminando con matices especiados bien integrados (canela, clavo y cedro) aportados de forma por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca vibrante y muy equilibrada, fresco, aterciopelado, intenso, sabroso, rotundo, con taninos vivos muy pulidos, con un largo paso de boca y un final que embriaga y llena todos 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 local fresco (12º - 14º C) y oscuro en posición horizontal.