

## PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2019

### D.O Ribera del Duero

Vino intenso, equilibrado y complejo, con la sabiduría y serenidad de nuestros viñedos más antiguos.

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

**Grado alcohólico:** 15 % vol.

**Situación del viñedo:** selección de nuestros viñedos más antiguos en Pedrosa de Duero, vides de más de 80 años.

**Tipo de suelo:** arcilloso-calcáreo, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha

**Crianza:** 19 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino.

**Fecha de embotellado:** Febrero 2021

**Producción:** 60.000 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. 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 en barrica a baja temperatura con batonnage periódico de sus propias lías.

**Pago de los Capellanes Reserva 2019:** Es un vino de intenso color rojo picota con matices rubí en el ribete. Ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas negras y rojas bien maduras: mora, ciruela y grosella, con matices ahumados y especiados (regaliz y clavo) aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca muy fresca y equilibrada, sedoso y potente, taninos muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y limpias sensaciones aromáticas.

**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.