

## PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2021

### D.O Ribera del Duero

*Vino de grandes matices sensoriales y perfecto equilibrio*

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

**Grado alcohólico:** 15 % vol.

**Situación del viñedo:** selección de nuestros viñedos en Pedrosa de Duero, La Horra y Gumiel del Mercado con una edad media de 35 años.

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

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha.

**Crianza:** 12 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

**Fecha de embotellado:** enero 2023.



**Climatología:** El comienzo de invierno fue frío y duro, especialmente en el mes de enero, donde la borrasca *Filomena* azotó el país con copiosas nevadas y temperaturas cercanas a 12º C bajo cero. Estos fríos afectaron poco a los viñedos que por entonces se encontraban en parada vegetativa, aunque se congelaron algunas yemas dormidas, pero el manto de nieve permitió acumular una buena reserva de agua en el subsuelo. También estos fríos ocasionaron un retraso de fecha de brotación del viñedo, transcurriendo la primavera con buen tiempo, lo que se tradujo en una excelente vegetación y floración del viñedo, con una buena muestra de racimillos de flor. El comienzo de verano fue irregular, alternando frío y calor, seguido de una notable sequía y una importante ola de calor hacia finales de agosto, que asuró algunos racimos en maduración, mermando algo la cosecha. Gracias a las importantes reservas de agua del invierno acumuladas en el suelo en profundidad, nuestros viñedos no sufrieron apenas estas condiciones extremas, madurando la uva en excelentes condiciones, con una cosecha más corta que lo normal por los fríos del invierno y el calor del verano, obteniendo un fruto de calidad excelente, por su concentración aromática y riqueza polifenólica en las uvas.

**Elaboración:** 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 a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito.

**Pago de los Capellanes Crianza 2021** es un vino de intenso color rojo picota con ribete rubí y tonos azulados, que presenta unos limpios e intensos aromas a frutas rojas (cassis y grosella) y negras (mora y ciruela) bien maduras, tonos de flores azules (violeta), con matices especiados aportados en segundo plano por la madera de roble francés (clavo, coco y vainilla) bien ensamblada y un regaliz negro característico de la variedad de uva. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso, pero con mucha estructura y potencia, taninos vivos muy dulces y suaves, con un largo final lleno de aromas y sabores.

**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.