



PAGO DE LOS CAPELLANES



Doroteo
2019

Al lado de la bodega conservamos el majuelo que Doroteo Rodero, padre de Paco Rodero, cuidó durante décadas. De él elaboramos un vino que expresa la continuidad y profundidad de nuestra relación con el paisaje de Pedrosa de Duero.

La energía que transmite Doroteo es emocionante. Potencia, finura, matices y un equilibrio poco usual entre madurez y frescura. Es el encanto de los viñedos más antiguos y bien manejados.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

VIÑEDO

Uva procedente del majuelo Doroteo, plantado en 1920 en el paraje del Pago de los Capellanes, en el término de Pedrosa de Duero, donde hoy se ubica la bodega.

VITICULTURA

Vides de tempranillo de más de un siglo plantadas sobre suelos franco-arcillosos, cubiertos de gravas, muy pobres y de baja productividad. Laboreo de precisión. El rendimiento de la añada 2019 fue limitado: 1.900 Kg/hectárea.

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada en cajas y refrigerada en cámara 24 horas antes de su procesado. Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en tinas de madera de roble francés de pequeña capacidad a temperatura

controlada, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura y removido de lías. El grado alcohólico del vino es 15,5% Vol.

CRIANZA

32 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado
Fecha de embotellado: noviembre de 2021.
Producción: 4.261 botellas.

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 ambiente fresco (12° - 14°C), oscuro y en posición horizontal.



PAGO DE LOS CAPELLANES

AÑADA 2019

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 un registro pluviométrico más bien bajo, salvo 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. Obtuvimos una vendimia de gran calidad, aunque con una merma estimada en un 20%.

NOTAS DE CATA

Es un vino de intenso color rojo picota, muy atractivo. Muestra unos aromas limpios y potentes a frutas negras y rojas de bosque bien maduras (mora, cereza y grosella), con matices balsámicos (regaliz negro). Notas especiadas (clavo y canela) aportadas por la

madera de roble francés de grano extra-fino. Boca vibrante y muy equilibrada. Es fresco, sedoso, largo intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos y una sensación de profundidad. Final placentero de mucho recorrido que llena los sentidos.