



PAGO DE LOS CAPELLANES



Pago de los Capellanes Crianza

Capacidad: 0.75 ml.

Variiedad de Uvas: 100% Tempranillo.

Denominación de Origen: Pedrosa de Duero - Burgos - Ribera del Duero.

Vinificación: Vendimia seleccionada a primeros de Octubre. Una vez en bodega la uva, se inicia la fermentación alcohólica por 30 días con bazuqueos y remontados diarios. La maloláctica se realiza sin adición de bacterias y se controla a 20° C durante 22 días controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico. Durante 12 meses reposa el vino en barricas nuevas y seminuevas de roble francés y únicamente se filtra por cartuchos de poro abierto y se embotella.

Notas de Cata: De color guinda muy intenso brillante, con reflejos cardenalicios. En nariz es muy franco, con un buen equilibrio de fruta-madera en el que se funden los tonos de vainilla con fruta bien madura, frutos negros y del bosque. Sobresalen notas de cuero y regaliz propias del ensamblaje del roble francés con los aromas varietales. En boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores y percibiendo también unos taninos finos que contribuirán a alargar su vida, para acabar con un final en boca y un posgusto largo y elegante.

Temperatura de Servicio: 16° C - 18° C.

Decantación: 1 hora antes de degustar.

Grado Alcohólico: 13.5° G.L.

Gastronomía: Acompaña bien salsas ligeras y aromáticas, huevos y tortillas, embutidos suaves, aves, pastas y carnes tiernas. Es un vino memorable.