

# Pago de los Capellanes Reserva

**Capacidad:** 0.75 ml.

**Variedad de Uvas:** 100% Tempranillo.

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

**Notas de Cata:** De un color rubí con intensos tonos granates muy limpio. En nariz es de fina complejidad, con tonos de fruta madura, especialmente cereza, grosella y cassis, en armonía con los tonos de buenas maderas, especias (vainilla, coco) y un fondo de regaliz. En boca presenta un gran equilibrio, con un paso sabroso, goloso por la madurez de sus taninos y alegre a su vez por la buena acidez que tiene.

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

**Decantación:** 1 hora antes de degustar.

**Grado Alcohólico:** 13.5° G.L.

**Gastronomía:** Este vino es excelente para acompañar carnes y platos fuertes. Es un vino memorable.



PAGO DE LOS CAPELLANES

