

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2018

Ribera del Duero

Vino de grandes matices sensoriales y perfecto equilibrio

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 14 % 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: 6.000 kg/ha

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

Fecha de embotellado: enero 2020

Producción: 400.000 botellas.

Climatología: la campaña de 2018 se caracterizó por un inicio de invierno frío y seco, mostrando los suelos una escasa reserva de agua arrastrada del año anterior, apareciendo las esperadas lluvias al inicio de la primavera con abundantes precipitaciones, que cargaron los suelos en este elemento. La brotación vino algo más tardía que lo normal, con un final de primavera algo frío, lo que provocó un retraso del ciclo vegetativo. A comienzos del verano subieron las temperaturas y cesaron las precipitaciones, seguido de unos meses de agosto y septiembre con altas temperatura y alguna tormenta aislada sin consecuencias, que consiguieron compensar el retraso de maduración, vendimiando los viñedos en óptimas condiciones de sanidad y maduración.

Elaboración: maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 12° 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 2018 es un vino de profundo color rojo picota, que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras bien maduras, con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado por la variedad de uva. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso, pero con mucha estructura y potencia, taninos muy dulces y suaves, con un largo final pleno 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 (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.

