

Pago de los Capellanes Parcela El Nogal

Un vino sensual, complejo y elegante.

Denominación de Origen Ribera del Duero
Varietalidad 100% Tempranillo / Vino de Parcela

Viñedos

Pedrosa de Duero, Burgos. Finca seleccionada Parcela El Nogal: 6 Hectáreas de suelo franco-arenoso, 950m de altura.

Elaboración

Vendimia seleccionada en cajas de 15 Kg. La uva reposa en cámara de frío durante 24 horas antes de su procesado. Con el fin de obtener la máxima intensidad aromática se realiza una maceración por debajo de 12° C durante seis días. Posteriormente, se siembra con nuestra levadura autóctona seleccionada y se controla la fermentación en fudres de roble. Se sobre-encuba a 26° C (28 días). La fermentación maloláctica se desarrolla lentamente, atemperando la sala de malolácticas a 22°C sin adicción de bacterias durante 32 días en barricas de roble francés. Posteriormente descansa 18 meses en barricas de roble francés de grano seleccionado.

Cata

A la vista presenta un intenso color morado cardenalicio, con ribetes granates, lágrima densa y abundante. Los aromas de flores y frutos secos llenan nuestros sentidos con tonos de ahumado, café y toques de regaliz. La entrada en boca es elegante y carnosa dejando un postgusto largo.

