



PAGO DE LOS CAPELLANES

RESERVA 2014

Vino intenso, de gran equilibrio y complejidad.

Variedad

100% Tempranillo

Viñedos

Selección de nuestras parcelas más antiguas (80 años) dentro de nuestros viñedos de Pedrosa de Duero. Los suelos son arcilloso-calcáreos y gravas.

Elaboración

Vendimia seleccionada en cajas de 15kg. Prefermentación en frío durante 6 días. Fermentación alcohólica de manera controlada, con adicción de levadura autóctona seleccionada de nuestras mejores viñas, durante 20 días con remontados diarios.

La fermentación maloláctica se realiza de manera muy lenta, sin adicción de bacterias, atemperando la bodega a 20°C durante 28 días.

El vino reposa durante 14 meses en barricas de roble francés de grano fino de 300l. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Cata

A la vista nos ofrece un color rubí con intensos tonos granates.

En nariz destaca su fina complejidad con tonos de fruta madura, cereza, grosella y toques ahumados con fondo de regaliz.

Su paso por boca presenta un gran equilibrio debido a la madurez de sus taninos.

Temperatura de servicio: 16°-18°

