

Pago de los Capellanes Joven Roble 2019

RIBERA DEL DUERO

Alegre, fresco y muy aromático, carnosos, con sutil tanicidad y una acidez vibrante.

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: selección de nuestros viñedos de Pedrosa de Duero, la Horra y Gumiel del Mercado, con una edad media de 25 años.

Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 5.000 kg/ha

Crianza: 5 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

Fecha de embotellado: mayo 2020

Producción: 500.000 botellas.

CLIMATOLOGÍA

Después de un invierno seco y bastante cálido, las primeras lluvias significativas aparecieron en el mes de abril, brotando los viñedos en la segunda quincena del mismo mes, ofreciendo una buena muestra de racimos. A partir de este momento, el desarrollo del viñedo fue conforme a lo esperado, y en ausencia de heladas importantes, salvo algunas ligeras en la primera semana del mes de mayo. Los racimillos de flores cuajaron bien, aunque con ligero corrimiento que mermó algo la cosecha. El verano resultó bastante caluroso, con una pluviometría más bien baja, salvo con algunas tormentas estivales en los meses de julio y agosto que aportaron frescura al viñedo y en ausencia del temido pedrisco. La maduración de la uva se desarrolló de forma pausada y en muy buenas condiciones, obteniendo una vendimia de gran calidad, aunque con una merma estimada en un 20%.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 10° 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 lias en depósito.

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE 2019

Es un vino de intenso y bonito color rojo picota con algún tono azulado. Muestra unos intensos aromas a frutas negras (mora y ciruela) y flores azules (violeta), con matices especiados (coco, vainilla y clavo). En boca resulta amplio y fresco, con mucha estructura a la vez que elegante, taninos vivos muy pulidos con tonos de regaliz negro, y un largo final de boca lleno de sensaciones aromáticas

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.

