



PAGO DE LOS CAPELLANES

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

D.O RIBERA DEL
DUERO



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Tempranillo 100%



ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada a principios de octubre. Una vez recepcionada la uva en bodega se inicia la fermentación alcohólica de manera controlada, con adición de levadura seleccionada de las mejores viñas, durante 30 días con remontados diarios.

La fermentación maloláctica se realiza sin adición de bacterias y se atempera la bodega a 20°C durante 24 días, controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico.



CRIANZA

Durante 12 meses el vino reposa con barricas de roble francés de 300 litros de grano seleccionado.



NOTA DE CATA

A la vista nos ofrece un color guinda muy intenso con ribetes cardenalicios.

En nariz es muy franco, con aromas de fruta roja madura y toques balsámicos.

Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándanos, con un final largo y elegante. Destaca su equilibrio y su acidez viva.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com