



PAGO DE LOS CAPELLANES

PAGO DE LOS CAPELLANES EL NOGAL

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 en cajas de 15kg.
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 6 días. Posteriormente, se siembra con
levadura autóctona seleccionada y se controla la
fermentación en fudres de roble francés. Se sobre-
encuba a 26°C durante 28 días.

La fermentación maloláctica se desarrolla
lentamente, a 22°C sin adicción de bacterias.



CRIANZA

32 días en barricas de roble francés de grano
seleccionado y tostado medio. Posteriormente
descansa 18 meses.



NOTA DE 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 los
sentidos con tonos de ahumado, café y toques de
regaliz.

La entrada en boca es elegante y carnosa dejando
un postgusto largo.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com