



PAGO DE LOS CAPELLANES

## PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

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.  
Prefermentación en frío durante 6 días.  
Fermentación alcohólica de manera controlada,  
con adicción de levadura autóctona seleccionada  
de las 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.



### CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés.



### NOTA DE 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 y nobleza de sus taninos.

info@elmagatzemdelvi.com  
www.elmagatzemdelvi.com