



PAGO DE LOS CAPELLANES

PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE

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

Maceración prefermentativa en frío, durante 6 días por debajo de los 10° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico de mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito.



CRIANZA

5 meses en barrica de 300L de roble francés.



NOTA DE CATA

Vino de intenso y bonito color rojo picota, mostrando unos intensos aromas a frutas negras y flores azules, con matices especiados de la madera de roble.

En boca resulta amplio y fresco, con mucha estructura, taninos vivos muy pulidos y un largo final de boca lleno de sensaciones aromáticas.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com