

Pago de los Capellanes Crianza

Vino de grandes matices y equilibrio.

Denominación de Origen Ribera del Duero.

Variedad 100% Tempranillo.

Viñedos

Selección de parcelas con una edad media de 30 años de nuestros viñedos en Las Laderas del Monzón en Gumiel del Mercado. Los suelos son arcilloso-calcareos y arenosos.

Elaboración

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

La fermentación maloláctica se realiza sin adicción de bacterias y se atempera la bodega a 20°C durante 24 días, controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico. Durante 12 meses el vino reposa con barricas de roble francés de 300 litros de grano seleccionado.

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, toques balsámicos.

Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante.

Destaca su equilibrio y su acidez viva.

