



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

SAVIA

*Un vino con toda la fruta de la uva Tempranillo
cultivada en un lugar singular, Tudela de Duero*

SAVIA

2018

“ **EXPRESSION DE PUISSANCE:** *Expresión de fuerza, de potencia, valor principal en este vino por la especial naturaleza de una gran uva. Nace en nuestro propio viñedo, un emplazamiento privilegiado, cuidadas con mimo por nuestra familia desde hace más de treinta años.*

Premiado por su gran calidad, cuerpo y equilibrio. Máxima expresión del trabajo de décadas en el viñedo, una gran uva.



VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

13,5% vol.

VIÑEDOS:

Pago del Esparragal.

EDAD VIÑEDOS:

30 Años.

TIPO DE SUELO:

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:

6.000 kg/ha.

CRIANZA:

6 meses en barricas seminuevas de roble francés de grano fino.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Diciembre de 2019.

PRODUCCIÓN:

20.000 Botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

www.pagodelaoliva.com

CLIMATOLOGÍA

El invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas que lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura y de pluviometría fueron excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 a 4 días por debajo de 12°C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 20° a 22°C, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración de 5 días. Fermentación maloláctica a baja temperatura y removido semanal de lías de 2 meses en depósito antes de pasar a barrica.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Savia '18 es un vino de intenso y bonito color rojo picota con tonos violáceos, 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.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 3 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.





Senda de las Carretas, 41
47320 Tudela de Duero. Valladolid (Spain)
Tel. 983 857 627
www.pagodelaoliva.com