

Tirada: 10.000	cocinafuturo Junio de 2007	Periodicidad: Mensual (10 Números)
Medio: Revista/ Pag.: 30		Sección: Actualidad
Tamaño: 619'5cm ²		Valor Publicitario: 1.800 €



ACTUALIDAD

n° 75 JUNIO 2007 COCINA FUTURO

Complejo proyecto vitivinícola



Fundado en 1999, Pago de Cirsus es uno de los proyectos vitivinícolas más avanzados de actual panorama enológico del país. Situada en la D.O. Navarra, y con 135 hectáreas de viñedo en propiedad, es un reflejo del respeto que el director y productor cinematográfico Iñaki Núñez tiene por la tierra.

La bodega, que cultiva Tempranillo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Moscatel de grano menudo, cuenta con instalaciones y tecnología de última generación: cubas de roble francés para las fermentaciones de los vinos de la gama superior; mesas manuales de selección de uva; cámaras frigoríficas de vendimia; conducción de mostos por gravedad; depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada y parque de barricas de roble francés de las más prestigiosas tonelerías del país vecino.

Una de las claves de la filosofía elaboradora de esta bodega -muy próxima a la de los grandes châteaux bordeleses- es la búsqueda permanente de bajos rendimientos en el viñedo, que a veces se sitúan en la mitad de los autorizados por las instituciones reguladoras de la denominación de origen.

Su gama de vinos abarca todo el espectro de estilos y variedades de la histórica Denominación de Origen Navarra. Desde la fragancia y amplitud del Pago de Cirsus Chardonnay 2006, una de las grandes cosechas del siglo recién estrenado, hasta la riqueza floral del Vendimia Seleccionada 2004, un tinto de gran tersura y persistencia en el paladar. Desde la elegancia frutal y especiada del Cuvée Especial 2003 hasta la madura complejidad del Selección de Familia de la misma añada. Así mismo la casa embotella un Chardonnay fermentado en barrica, un monovarietal de Tempranillo y un Moscatel de Frontignac o grano menudo.

El equipo técnico de la bodega está integrado por Jean Marc Saubeau, autor del diseño de los vinos y vinculado durante años a la dirección enológica del legendario Château Haut-Brion de Burdeos; la enóloga Maitena Barrero, responsable de las elaboraciones a pie de cuba, y Juan Antonio Leza, ingeniero agrónomo encargado de la buena marcha de los trabajos en el viñedo.

El proyecto vinícola integral se completa con un exclusivo hotel de cinco estrellas con diez habitaciones y suites, sala de proyecciones, sala de catas y un moderno restaurante que forman parte del conjunto arquitectónico de la bodega.

www.pagodecirsus.com

30

