



Pago de Cirsus
de
Itzaki Nuñez



PAGO DE CIRSUS Chardonnay Fermentado en Barrica

"MEJOR BLANCO CON MADERA EN LA
COFRADÍA DEL VINO"

Origen: FINCA PAGO DE CIRSUS

Clima: Continental de baja pluviometría -200 ml. año.

Altitud: 210 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Chardonnay 100%.

Rendimiento por Hectárea: 3.800 Kg.

Rendimiento por Planta: 1,52 kg.

Conducción del viñedo: En espaldera.

Densidad: 2.500 cepas/hectárea.

Época de la Vendimia: 22-30 agosto.

Vendimia: Manual, en cajas de 15 kg.

Depósito de la Fermentación: En barricas nuevas de roble francés Allier, con sus lías.

Periodo en Barricas: 12 meses.

Graduación Alcohólica: 14°.

Acidez Total: 5,2 g/litro.

Ph: 3,40.

Para consumir: Ahora y en los próximos 5 años.

Temperatura de Servicio: 7-11°C.

Tipo de Copa: Riedel serie Vinum 416/3.

Maridaje Con Queso: Quesos de oveja cremosos, Torta del Casar, Idiazabal, Tuma Fresca, Pecorino, Chaumes y Brie.

Notas: De color amarillo pajizo con irisaciones hacia dorados, limpio y brillante. Elegante en nariz con aromas de fruta tropical, vainilla y almendra. En boca es aterciopelado y redondo con un buen equilibrio de la madera.

BODEGAS PAGO DE CIRSUS
Carretera de Ablitas a Ribaforada, Km. 5
C.P: 31523 Ablitas - Navarra (Spain)
Tel 1. 0034948386212
Tel. 2. 0034607408725
Fax. 0034629354190