



Pago de Cirsus
de
Itzaki Nuñez

PAGO DE CIRBUS Chardonnay

“MEJOR VINO BLANCO EN LA COFRADÍA DEL VINO”



Origen: FINCA PAGO DE CIRBUS

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

Altitud: 210 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Chardonnay 100%.

Rendimiento por Hectárea: 4.800 Kg.

Rendimiento por Planta: 1,65 kg.

Conducción del viñedo: En espaldera.

Densidad: 2.900 cepas/hectárea.

Época de la Vendimia: 23-29 agosto.

Vendimia: Manual, en cajas de 15 kg.

Depósito de la Fermentación: Acero inoxidable con control de temperatura.

Maceración: Premaceración en frío a 5°C durante 24 h. en cámara frigorífica.

Periodo en Barricas: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Graduación Alcohólica: 14°.

Acidez Total: 5,04 g/litro.

Ph: 3,41.

Para consumir: Ahora y en los próximos 2 años.

Temperatura de Servicio: 5-7°C.

Tipo de Copa: Riedel serie Vinum 416/3.

Maridaje Con Queso: Suaves de vaca, Manchegos, Brie, Camembert, Riccota, Vastedda del beline.

Notas de Cata: De color amarillo brillante, limpio y transparente. Aromas de variedades tropicales, piña, mango, muy afrutado. En boca resulta bien equilibrado, redondo con una buena acidez, suave y armonioso.

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