



Pago de Cirsus
de
Itzaki Nuñez



RIBERA DE DUERO

Senda de los Olivos

Selección Finca la Carrasca

"CALIFICADOS CON 90 PUNTOS EN LA GUÍA PEÑIN,
MEDALLA DE PLATA EN EL CONCURSO MUNDIAL
DE BRUSELAS"

Origen: RIBERA DEL DUERO D.O.

Clima: Continental.

Altitud: 710 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Tinto Fino 100%.

Rendimiento por Hectárea: 3.500 Kg.

Rendimiento por Planta: 1,33 kg.

Conducción del viñedo: En espaldera.

Densidad: 2.700 cepas/hectárea.

Época de la Vendimia: 10 - 12 octubre.

Vendimia: Manual, en cajas de 10 kg.

Depósito de la Fermentación: Tinajas de roble francés 30% /
Acero Inoxidable 70%.

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

Periodo en Barricas: 14 meses en barricas nuevas de roble
francés.

Graduación Alcohólica: 14°.

Acidez Total: 5,8 g/litro.

Ph: 3,38.

Para consumir: Ahora y en los próximos 9 años.

Temperatura de Servicio: 17-19°C.

Tipo de Copa: Riedel serie Vinum 408/00.

Maridaje Con Queso: Parmesano, Gorgonzola, Idiazabal y
Manchego curado.

Notas de Cata: Intenso color rojo cereza picota muy madura
con ribete granate intenso. En nariz se muestra fragante
concentrado y muy complejo con unas delicadas notas de
frutos rojos maduros. En boca es sabroso y estructurado,
gustativamente mantiene la complejidad exhibida en nariz,
larga y compleja persistencia final.

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