



*Pago de Cirsus*  
de  
*Itzaki Nuñez*

## PAGO DE CIRBUS Moscatel Fermentado en Barrica

“UN MOSCATEL REALMENTE EXCEPCIONAL,  
3 MEDALLAS”



**Origen:** FINCA PAGO DE CIRBUS.

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

**Altitud:** 210 metros sobre el nivel del mar.

**Variedad:** Moscatel de grano menudo 100%.

**Rendimiento por Hectárea:** 2.900 Kg.

**Rendimiento por Planta:** 1 kg.

**Conducción del viñedo:** En espaldera.

**Densidad:** 2.900 cepas/hectárea.

**Época de la Vendimia:** 10-15 octubre.

**Vendimia:** Manual, en cajas de 15 kg.

**Depósito de la Fermentación:** Tinajas de roble francés con control de temperatura.

**Periodo en Barricas:** 14 meses en barricas nuevas de roble francés, incluida la fermentación.

**Graduación Alcohólica:** 14,5°.

**Acidez Total:** 6 g/litro.

**Ph:** 3,2.

**Para consumir:** Ahora y en los próximos 5 años.

**Temperatura de Servicio:** 8-11°C.

**Tipo de Copa:** Riedel serie Vinum 422/00.

**Maridaje con:** Postres, dulces y foie.

**Notas de Cata:** De color amarillo pajizo-dorado limpio y brillante. Aromas finos y elegantes suavemente afrutado con la vainilla de la madera muy bien integrada. En boca es meloso, suave, glicérico y carnoso, con buen equilibrio entre la fruta y la madera.

**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