



Pago de Cirsus
de
Itzaki Nuñez



PAGO DE CIRBUS Opus 11

"UN VINO DE PAGO QUE HA ALCANZADO EN TRES
AÑADAS UN NIVEL MÁXIMO DE CALIDAD"
- *VinoSelección* -

Origen: FINCA PAGO DE CIRBUS

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

Altitud: 210 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Tempranillo 55%, Syrah 45%

Rendimiento por Hectárea: 3500kg.

Rendimiento por Planta: 1,25kgs.

Conducción del viñedo: En espaldera.

Densidad: 2800 cepas/hectárea.

Época de la Vendimia: Tempranillo 5-10 octubre/ Syrah 20-25 septiembre.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg.

Depósito de la Fermentación: 30% en tinas de roble francés, 70% en depósitos de acero inoxidable.

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

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

Graduación Alcohólica: 14,5°.

Acidez Total: 5,6 g/litro.

Ph: 3,3.

Para consumir: Ahora y en los próximos 5 años.

Temperatura de Servicio: 18-20°C

Tipo de Copa: Riedel serie Vinum 408/00.

Maridaje Con Queso: Roncal, Roquefort, Manchego.

Notas de Cata: Rojo picota madura, muy cubierto. Aromas de intensidad media, brinda frutas en sazón, y abundantes notas de carácter mineral. Bien estructurado, sabroso equilibrado con un punto licoroso que envuelve el conjunto. Marcado carácter frutal, con un final de cacao, amargo y minerales.

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