



Pago de Cirsus
de
Inaki Nuñez



PAGO DE CIRSIUS Tempranillo Selección Especial

"3 MEDALLAS DE ORO - BRUSELAS, BACCHUS, ETC.
GANADOR ABSOLUTO GRAN MEDALLA DE ORO EN
IBERWINE MADRID"

Origen: FINCA PAGO DE CIRSIUS

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

Altitud: 210 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Tempranillo 100% Monovarietal.

Rendimiento por Hectárea: 3.800 Kg.

Rendimiento por Planta: 1,31 kg.

Conducción del viñedo: En espaldera.

Densidad: 2.900 cepas/hectárea.

Época de la Vendimia: 25-30 septiembre.

Vendimia: Manual, en cajas de 15 kg.

Depósito de la Fermentación: Tinajas de roble francés 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: 5,8 g/litro.

Ph: 3,4.

Para consumir: Ahora y en los próximos 10 años.

Temperatura de Servicio: 18-20°C.

Tipo de Copa: Riedel serie Duertude-Red/Wine 408/00.

Maridaje Con Queso: Cabrales, Idiazabal ahumado, Ragusano Dop de Sicilia, Roquefort, Parmesano, Gorgonzola

Notas: De intenso color cereza picota; en nariz presenta aromas de especias y frutos rojos bien maduros. En boca desarrolla una textura aterciopelada y redonda con un elegante aporte del roble francés con un final goloso y largo.

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