

PAGO DE CIRBUS, VINOS DE PAISAJE NAVARRO

Los múltiples viajes de Iñaki Núñez por los paisajes vinícolas de medio mundo y su relación con algunos amigos que se habían embarcado en la aventura de elaborar vino —entre ellos el cinematográfico Francis Ford Coppola de cuya creatividad vinícola quedó hechizado—, hizo que tras

doce años de reflexión sobre el tema, se decidiera a crear una bodega propia marcada por una filosofía que quiere reflejarse en su nombre Pago de Circsus. Con una producción limitada y un concepto a caballo entre lo tradicional y moderno, se levanta en medio de las montañas y valles navarros una gran edificación, un castillo que alberga además de la bodega un lujoso hotel de doce habitaciones destinado a aquellos que disfruten del enoturismo.

Equipada con los últimos avances tecnológicos Pago de Circsus además ha tomado de lo tradicional aquello que va encaminado a elaborar vinos de calidad. Además de ello Iñaki ha querido rodearse de los mejores enólogos, como Jean Marc Saubona (responsable de la prestigiosa



bodega Chateau Haut-Brion de Burdeos), Maitena Barrero, ambos con una amplia experiencia en el sector en diferentes zonas geográficas vinícolas.

La bodega, en marcha desde 2002, cuenta con cinco hectáreas de moscatel de grano menudo; cuarenta y ocho de cabernet sauvignon, veinte de chardonnay; cuarenta y cuatro de merlot y

dieciocho de tempranillo. La vendimia se realiza manual, se recoge en pequeñas cajas que se guardan en una cámara frigorífica para después de enfriarse los racimos, separar los mejores en la mesa de selección. Asimismo también posee con dos tinas de 8.000 y cinco de 5.000 litros de madera de roble francés Radoux

y 1.000 de 225 litros fabricadas en la misma tonelería de las marcas Saury, Demtos y Taransaud.

Al margen de las hectáreas de viñedo, alrededor del castillo pueden vislumbrarse unos 600 olivos que darán lugar, en breve, a los aceites de acebuche y arbequina de la bodega. **Ⓜ** MÁS INFORMACIÓN 948 386 210 (BODEGA) Y 948 386 212 (HOTEL)

