



PAGO DE LAS SABINAS

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino tinto seco.

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero.

Variedad de uva: Tempranillo 100%.

Viñedos: Quintanilla de Arriba.

Altitud: Finca a 910 m s.n.m. lo que permite madurar completamente las uvas y mejorar acidez.

Cosecha: Manual en cajas de 15Kg.

Elaboración: Maceración pre-fermentativa en frío a 5°C durante 24h. Elaborado en barricas y bazuqueos manuales cortos para mantener la integridad de la baya. Fermentación alcohólica en sus propias levaduras. Maceración de 19 días aproximadamente. Fermentación maloláctica en barricas de 500 lts.

Crianza: 15 meses en barrica nueva de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de Servicio: 15°C.

Contiene Sulfitos.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Rojo picota con capa alta, brillante.

Nariz: La fruta roja sobresale, grosellas, fresas con fondo de gominola, regaliz, la madera es casi un mero acompañante deja un final de canela, y pimienta blanca.

Boca: Fresco, con identidad del terruño, y de la altitud de la viña que procede, ágil, finos toques de especias, elegante, profundo.

Maridaje: Buen acompañante de carnes rojas, cordero, carnes de caza y asados.

