

Pago de Cirsus

BARREL FERMENTED CHARDONNAY 2020

El objetivo de Pago de Cirsus es hacer vinos de pago 100% de la más alta calidad. Las 136 hectáreas de viñedos orientados al sur están plantadas con Tempranillo, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano pequeño. En medio de la propiedad se alza una imponente mansión y una moderna bodega, que produce algunos de los vinos más reconocidos en España. Todo está dispuesto para convertir a Cirsus en la próxima Denominación de Origen de Pago de España. Situada a las afueras de la localidad navarra

de Ablitas, la orografía inclinada y los suelos de arcilla ocre que se encuentran en la mayor parte de la finca, combinados con su clima continental, crean unas condiciones que se consideran óptimas para el cultivo de la vid. Para mejorar aún más la calidad, el rendimiento medio por hectárea se reduce intencionadamente muy por debajo del límite de la denominación para producir vinos concentrados, de color profundo, excelente fruta y una estructura de gran alcance.

VENDIMIA

In the Lower Ribera de Navarra, we had an interesting climatic year. The summer was dry and hot, characteristic of this area, with large temperature differences between day and night. In September, some rainfall allowed the end of the cycle to be reached with the vegetation perfectly active and good health of the fruit. The harvest ended the third week of October with perfectly ripe grapes and great potential. Overall, we can speak of very powerful grapes, good colour potential, aroma and structure. We are proud of the results, which promise wines of magnificent quality.

VINIFICACIÓN

100 % chardonnay. Una vez prensada la uva, el mosto fermenta (fermentación alcohólica) en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada que no supera los 16 °C.

ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación, el vino se cría sobre lías finas en barricas de roble francés de la famosa tonelería Allier durante 9 meses, con bâtonnages ocasionales para garantizar la fusión de los aromas de las lías con el vino y crear una sensación llena en boca. Esta crianza en roble se completa con otros 5 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Claro y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas frutales, también de frutas tropicales. Mango, manzana verde, pera, piña, kiwi y cítricos. También aromas secundarios a mantequilla, caramelo, butterscotch e incluso sensaciones de nata.

Boca: Rico y carnoso, bien equilibrado en boca, redondo por su buena acidez y con una estructura suave y agradable.

Maridaje: Cualquier tipo de aperitivo, ensaladas elaboradas, pescado blanco asado, pescado en salsa, quesos tiernos de vaca (Brie y Camembert), nueces, carne de ave, marisco e incluso postres.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Chardonnay.
Edad Viña	13 Años
Temperatura Fermentado	15-17°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	9 meses.
Tiempo en botella	5 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	105 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2022 USA