

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

La campaña comenzó el 12 de septiembre con la vendimia de Chardonnay. Tras un verano en el que las temperaturas fueron más bajas de lo habitual y un verano tardío con mucha lluvia, el inicio de la temporada se retrasó aproximadamente 10 días respecto a años anteriores. Estos factores propiciaron una maduración más lenta respetando la integridad de los aromas, especialmente en uva blanca. Para las uvas tintas, estos factores climáticos también favorecieron una maduración fenólica completa y dado que la producción fue un 10% inferior a la de años anteriores, la calidad de nuestras uvas fue máxima. La vendimia culminó con la cosecha de Cabernet Sauvignon en la última semana de octubre y seguida por la cosecha Tardía de Moscatel a mediados de noviembre. Al final de la temporada de vendimia, hemos comprobado que todo el cuidado que le damos a los viñedos los 365 días en nuestra finca y que es un solo cuerpo de viñedo es ideal para objetivos de calidad, esto nos permite obtener vinos de la más alta calidad, que buscamos cada año.

VINIFICACIÓN

100 % chardonnay. Una vez prensada la uva, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada que no supera los 15 °C.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota oscuro, casi negro.

Nariz: Aromas a frutas tropicales. Piña, mango, melón y plátano, muy afrutado y fresco, bien unificado gracias a su acidez.

Boca: Bien equilibrado en boca, redondo por su buena acidez, suave y agradable. Ofrece un agradable paso por boca, con una sensación glicérica.

Maridaje: Perfecto con alimentos ligeros y delicados como mariscos crudos o poco cocidos como el cangrejo o las gambas, así como con pescados al vapor o a la plancha. Excelente con cualquier tapa o aperitivo como patés de pescado y quesos, así como con pollo y terr

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Chardonnay.
Edad Viña	13 Años
Temperatura Fermentado	15°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	125 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	<3 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain