

Pago de Cirsus

D.O. Navarra

Chardonnay 2022

El objetivo de Pago de Cirsus es hacer vinos de pago 100% de la más alta calidad. Las 156 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 vendimia 2022 comenzó en torno al 18 de agosto en localidades de la Ribera Baja y Alta de la Denominación de Origen. Esta vendimia ha marcado un hito y se caracteriza por ser la más temprana de la historia de Navarra porque desde el principio se ha adelantado una semana a una campaña media en la región. También se define porque la variedad garnacha ha recuperado su cantidad habitual frente a la tempranillo, que llegaba más mermada. La ausencia de precipitaciones ha marcado esta vendimia, que se ha realizado en buenas condiciones para recolectar uvas en perfecto estado para la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Navarra. Esta situación ha provocado que bodegas y viticultores recojan la uva de 10.000 hectáreas de viñedo de forma escalonada y en el momento que han considerado más oportuno. Sobre todo destaca la calidad de la uva que ha entrado en nuestras bodegas porque hemos tenido una magnífica climatología para la vendimia, y gracias al buen hacer de viticultores, enólogos y bodegueros. La cosecha en la DO Navarra superó los 60 millones de kilos de uva

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: Color amarillo pajizo claro y brillante con tonalidades verdes

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

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Chardonnay.
Edad Viña	13 Años
Temperatura de Fermentación	15°C
Período de Fermentación y Maceración	14 Días
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	3,55 g/L
pH	3,66
Libre de SO2 (MG/L)	125 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany

GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain