

# Pago de Cirsus

D.O. Navarra

## Chardonnay 2024

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. Pago de Cirsus es también una de las pocas bodegas en España con su propia Denominación de Origen, DOP Bolandín. 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 cosecha 2024 se ha caracterizado por una bajada de producción, con casi 13 millones de kilos menos que en el año anterior, y también por las abundantes lluvias. Una vendimia corta y heroica que ha exigido grandes esfuerzos en el viñedo por parte de los viticultores, cuyo buen hacer ha permitido obtener una buena maduración que augura la elaboración de unos vinos de excepcional calidad

### 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)	14,5 % 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.