

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

El mosto macera en frío a 8° C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 °C durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en barricas de roble francés durante 14 meses, seguidos de otros 12 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Capas profundas de color cereza oscuro.

Nariz: Gran bouquet que combina delicados aromas florales con notas de frutos rojos y arándanos.

Boca: Sedoso pero potente. Las notas de frutos rojos son persistentes y otorgan una buena acidez. Con buen cuerpo y final largo.

Maridaje: Quesos como el Idiazabal ahumado, el Roquefort y el Manchego curado, así como todo tipo de guisos y gran variedad de platos de carne.

DATOS TECNICOS

Varietales	65% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Edad Viña	15 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	27 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5 g/L
pH	3.6
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	78
Azúcal Residual (GR/L)	2,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.