

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

This year 2018, has been marked by a spring and summer a little outside normal in terms of climate. However, our irrigation system and the special conditions near El Moncayo and the Ebro river offered a favourable situation allowing optimum bunches and high quality. The harvest started as normal on September 5th, progressing in a staggered way according to the grape varieties that were mature and the requirements that we demand for each wine to which they are destined; for the harvest, there were some rainy days that slowed the process, but without any novelty affecting evolution. A fairly normal timing, compared to the previous year, which started two weeks earlier. The yield of approx. 6.500 kilograms per hectare guaranteed powerful wines, which then allowed for a good ageing.

### 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
Azúcar Residual (GR/L)	2,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

### PREMIOS



DECANTER - 2022  
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022  
 Spain