

Pago de Cirsus

D.O.P. Finca Bolandín

Pago De Cirsus Cuvee Especial 2019

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.

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.

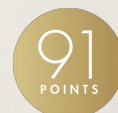
AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	75% Syrah, 25% Tempranillo
Edad Viña	15 años.
Temperatura de Fermentación	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)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	5,5 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	78
Azúcar Residual (GR/L)	3 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

IWC - 2023 UK



IWC - 2023 UK



GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain