

# Pago de Cirsus

D.O.P. Finca Bolandín

## Pago De Cirsus Cuvee Especial 2020

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

En la Ribera Baja de Navarra tuvimos un año climático interesante. El verano fue seco y caluroso, característico de esta zona, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. En septiembre, algunas lluvias permitieron llegar al final del ciclo con la vegetación perfectamente activa y la buena salud de los frutos. La vendimia finalizó la tercera semana de octubre con uvas perfectamente maduras y con gran potencial. En general, podemos hablar de uvas muy potentes, con buen potencial de color, aroma y estructura. Estamos orgullosos de los resultados, que prometen vinos de magnífica calidad.

### 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. |



DECANTER - 2023  
UK