

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

La primera y cuidadosa selección de la uva se realiza manualmente en el viñedo. Al entrar en la bodega, la uva vuelve a pasar por una doble selección manual en mesa antes de ser macerada en frío a 5 °C durante 24 horas. A continuación, la uva se despalilla, estruja y fermenta a una temperatura controlada de entre 25 y 28 °C en pequeños toneles de roble francés, para después someterse a una larga maceración.

### ENVEJECIMIENTO

En el vino reposa en barricas nuevas de roble de 225 litros procedentes de la tonelería Allier, en las que se produce la fermentación maloláctica de forma natural. Luego, la crianza continúa durante 12 meses. La crianza se completa con otros 18 meses en botella.



### NOTAS DE CATA

**Color:** Color amarillo paja brillante.

**Nariz:** Complejo, profundo y de gran intensidad frutal (arándano, casís), con notas de cacao y abundantes matices minerales.

**Boca:** Excelente estructura. Taninos maduros bien integrados, adherentes pero sedosos, y una sensación en boca suave, con un final largo, terroso y agradablemente especiado.

**Maridaje:** Bistec, todo tipo de carne asada, guisos y platos de caza, quesos curados e incluso chocolate y postres.

### DATOS TECNICOS

Varietales	Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Edad Viña	15 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	27 días.
Composición Barrica	Roble francés - Allier
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	18 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	60 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

### PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022  
 Spain



GILBERT & GAILLARD - 2020  
 France



ROBERT PARKER  
 - 2020 USA