

Pago de Cirsus

D.O.P. Finca Bolandín

LaA 2018

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. 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

Este año 2018, ha estado marcado por una primavera y un verano un poco fuera de lo normal en cuanto a climatología se refiere. Sin embargo, nuestro sistema de regadío y las especiales condiciones cercanas a El Moncayo y el río Ebro ofrecieron una situación favorable que permitió obtener racimos óptimos y de gran calidad. La vendimia comenzó con normalidad el 5 de septiembre, avanzando de forma escalonada según las variedades de uva que estaban maduras y los requisitos que exigimos para cada vino al que se destinan; para la vendimia hubo algunos días de lluvia que retrasaron el proceso, pero sin ninguna novedad que afectara la evolución. Un calendario bastante normal, en comparación con el año anterior, que comenzó dos semanas antes. El rendimiento de aprox. 6.500 kilogramos por hectárea garantizan vinos potentes, que luego permiten una buena crianza.

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 despallila, 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.

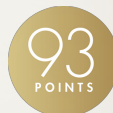
Maridaje: Bistec, todo tipo de carne asada, guisos y platos de caza, quesos curados e incluso chocolate y postres.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	75% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo
Edad Viña	15 años.
Temperatura de Fermentación	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)	5,1 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	60 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3 g/L
Temperatura sugerida para servir	18-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.



TIM ATKIN - 2024
UK



GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain