

Pago de Cirsus

D.O. Navarra

Oak Aged 2021

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

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

Tras haber sido seleccionada manualmente, la uva se despalilla, se estruja y se macera en frío durante 4 días a 8 °C antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

Envejecimiento

El vino se cría durante 4 meses en roble 90 % francés y 10 % americano y completa luego su crianza en botella durante al menos 4 meses antes de lanzarse al mercado.

Notas de cata

Color: Color rosa cereza claro y pálido.

Nariz: Predominan los aromas de frutos rojos (arándanos) con notas tostadas (madera de lápiz) y un toque de paja.

Boca: Con mucho cuerpo, pero sin ser en absoluto pesado. Fresco y afrutado (arándano, mora), con taninos firmes pero dulces al final.

Maridaje: Ravioli de queso y otros tipos de pasta con salsa de carne, así como arroces, todo tipo de carne, Manchego curado y Roquefort.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	50% Syrah + 25% Tempranillo + 25% Merlot
Edad Viña	12 años.
Temperatura de Fermentación	24-26°C
Período de Fermentación y Maceración	13 Días
Composición Barrica	90% Francés & 10% Roble Americano
Tiempo en Barrica	4 meses.
Tiempo en botella	9 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,8 g/L
pH	3,61
Libre de SO2 (MG/L)	50 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,5 gr/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.