

# Pago de Cirsus

D.O. Navarra

## Oak Aged 2022

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 crece 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 vendimia 2022 comenzó en torno al 18 de agosto en localidades de la Ribera Baja y Alta de la Denominación de Origen. Esta vendimia ha marcado un hito y se caracteriza por ser la más temprana de la historia de Navarra porque desde el principio se ha adelantado una semana a una campaña media en la región. También se define porque la variedad garnacha ha recuperado su cantidad habitual frente a la tempranillo, que llegaba más mermada. La ausencia de precipitaciones ha marcado esta vendimia, que se ha realizado en buenas condiciones para recolectar uvas en perfecto estado para la elaboración de vinos de la Denominación de Origen Navarra. Esta situación ha provocado que bodegas y viticultores recojan la uva de 10.000 hectáreas de viñedo de forma escalonada y en el momento que han considerado más oportuno. Sobre todo destaca la calidad de la uva que ha entrado en nuestras bodegas porque hemos tenido una magnífica climatología para la vendimia, y gracias al buen hacer de viticultores, enólogos y bodegueros. La cosecha en la DO Navarra superó los 60 millones de kilos de uva

### Vinificación

Tras haber sido seleccionada manualmente, la uva se despallila, 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 & Gurutzte Gaztelumendi.