

# Pago de Cirsus

D.O. Navarra

## Pago De Cirsus Oak Aged 2023

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

Un verano muy cálido y seco provocó un adelanto generalizado en la fecha de vendimia. En el mes de septiembre se produjeron abundantes lluvias, que aliviaron las necesidades de agua de las viñas y permitieron a la uva alcanzar su punto óptimo de madurez. La climatología este año, ha estado marcada por la escasez de precipitaciones a lo largo del invierno y principio de primavera. Seguido de abundantes lluvias hacia el mes de mayo y junio, un verano seco y cálido y abundantes lluvias de nuevo en el mes de septiembre. En general rendimientos dentro de la media, con un grano de uva un poco más gordo, debido a las lluvias que se produjeron durante la multiplicación celular en el mes de junio, y las de septiembre en la fase de maduración.

### 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	75% Tempranillo, 25% Merlot
Edad Viña	15 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)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	4,7 g/L
pH	3,61
Libre de SO2 (MG/L)	50 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,4 gr/L
Temperatura sugerida para servir	17-19°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.