

Pago de Cirsus

D.O. Navarra

Rosé Gran Cuvée Especial 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

El mosto macera en frío a 8° C durante 4 días antes de realizar la fermentación en barricas de roble francés de 5000 L a 28 °C durante 7 días. Finalmente, el vino macera durante 20 días más. La fermentación alcohólica en barrica de roble produce una sedosa sensación en boca.

Notas de cata

Color: Color frambuesa oscuro con tintes violáceos en el ribete.

Nariz: Gran bouquet que combina delicados aromas florales con notas complejas de frutos rojos.

Boca: Sedoso pero potente gracias a la fermentación en barrica de roble. Las notas de frutos rojos son persistentes y otorgan una buena acidez. Con buen cuerpo y final largo.

Maridaje: Acompaña bien aperitivos, queso Idiazabal ahumado, Roquefort y Manchego curado, así como todo tipo de pescado y marisco, guisos y carne de ave.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	60% Garnacha 20% Tempranillo 20% Syrah
Edad Viña	13 Años
Temperatura de Fermentación	15°C
Periodo de Fermentación y Maceración	14 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,6 g/L
pH	3,45
Libre de SO2 (MG/L)	90 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,38 g/L
Temperatura sugerida para servir	9-10°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutzte Gaztelumendi.