

Pago de Cirsus

D.O.P. Finca Bolandín

Selección Familia 2017

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. Todo está dispuesto para convertir a Cirsus en la próxima Denominación de Origen de Pago de España. 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.

Vinificación

Tras la selección manual, la uva se despalilla y estruja, y el mosto se premacera en frío a 7 °C durante 5 días en cámara frigorífica. Posteriormente se fermenta en toneles de roble francés de 5000 L a temperatura controlada.

Envejecimiento

El vino reposa en barricas de roble francés de 225 L, en las que se produce la fermentación maloláctica. Luego se cría durante otros 12 meses, seguidos de nuevo por 8 meses en botella.

Notas de cata

Color: Rojo picota oscuro y maduro, con tintes violáceos.

Nariz: El bouquet combina intensos aromas minerales con frutos del bosque y violetas.

Boca: En boca es estructurado y con cuerpo, complejo, elegante y lleno de fruta.

Maridaje: Cordero en caldereta y asado, carne roja a la parrilla, carne de caza y quesos como el Idiazabal y el Roncal.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Syrah, 10% Tempranillo
Edad Viña	15 Años
Temperatura Fermentado	25-27°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Composición Barrica	90% Francés & 10% Roble Americano
Edad Barrica	0-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	8 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	15% vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3,77
Libre de SO2 (MG/L)	79 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	3,1 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.



JAMES SUCKLING DECANTER - 2023
- 2023 USA UK



MUNDUS VINI
GOLD - 2022
Germany



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain