

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. 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.

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 y/o de roble francés a una temperatura controlada (30 % del coupage fermenta en roble, 70 % en acero inoxidable).

ENVEJECIMIENTO

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Color: Tono rubí en el centro, con un profundo color oscuro y ribete vivo.

Nariz: Bouquet con notas balsámicas combinadas con frutos rojos.

Boca: Suave, sedoso y equilibrado en boca, con un largo final.

Maridaje: Carne de ave, asados, guisos (tanto de carne como de pescado), pasta a la boloñesa, Manchego curado y Roquefort.

DATOS TECNICOS

Varietales	50% Syrah, 45% Merlot , 5% Tempranillo
Edad Viña	20 años.
Temperatura Fermentado	25-27°C
Período de Fermentación y Maceración	16 días.
Composición Barrica	Nuevo francés.
Edad Barrica	0-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	10 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,25 g/L
pH	3.66
Libre de SO2 (MG/L)	61 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,16 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

PREMIOS



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain