

# Pago de Cirsus

D.O. Navarra

## Pago De Cirsus Vendimia Seleccionada 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 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

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. La ausencia de precipitaciones ha marcado esta vendimia, que se ha realizado en buenas condiciones para recolectar uvas en perfecto estado. Sobre todo destaca la calidad de la uva que ha entrado en nuestra bodega porque hemos tenido una magnífica climatología

### 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 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.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



### Datos técnicos

Varietales	55% Tempranillo, 25% Merlot, 20% Syrah
Edad Viña	20 años.
Temperatura de Fermentación	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)	5,2 g/L
pH	3,66
Libre de SO2 (MG/L)	61 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	0,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.



MUNDUS VINI  
GOLD - 2024  
Germany



DECANTER - 2024  
UK



GUÍA PEÑÍN -  
2024  
Spain