Pago de Cirsus

D.O. Bolandin

Vidure 2018

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. Pago de Cirsus es también una de las pocas bodegas en España con su propia Denominación de Origen, DOP Bolandin. 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

Este año 2018, ha estado marcado por una primavera y un verano un poco fuera de lo normal en cuanto a climatología se refiere. Sin embargo, nuestro sistema de regadío y las especiales condiciones cercanas a El Moncayo y el río Ebro ofrecieron una situación favorable que permitió obtener racimos óptimos y de gran calidad. La vendimia comenzó con normalidad el 5 de septiembre, avanzando de forma escalonada según las variedades de uva que estaban maduras y los requisitos que exigimos para cada vino al que se destinan; para la vendimia hubo algunos días de lluvia que retrasaron el proceso, pero sin ninguna novedad que afectara la evolución. Un calendario bastante normal, en comparación con el año anterior, que comenzó dos semanas antes. El rendimiento de aprox. 6.500 kilogramos por hectárea garantizan vinos potentes, que luego permiten una buena crianza.

Vinificación

Cosecha a mano, en las mejores parcelas y con cajones de 15 kg. Tras haber sido seleccionada manualmente, la uva se despalilla, se estruja y se macera en frío durante 4 días a 8 ºC. Luego fermenta en depósitos de acero inoxidable y de roble francés (de la tonelería Allier) a una temperatura controlada.

Envejecimiento

Maceración: Prefermentación en frío durante 5 días, fermentación en cámara frigorífica a 5 ºC. Crianza y fermentación: El vino fermenta en toneles de roble francés y luego se cría durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés de la tonelería Allier.

Notas de cata

Color: Capas profundas de color cereza oscuro.
Nariz: Complejo en nariz, con predominio de frutos del bosque acompañados de cacao y aromas tostados.
Boca: Taninos maduros. Profundo, equilibrado y con gran persistencia.
Maridaje: Platos de caza, asados, guisos, carne roja. Quesos grasos. Pasta con salsas fuertes.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Pago de Cirsus

Datos tecnicos

Varietales	100% Cabernet Sauvignon
Edad Viña	19 años.
Temperatura de Fermentación	8ºC
Período de Fermentación y Maceración	5 días.
Edad Barrica	0-3 Años
Tiempo en Barrica	14 meses.
Tiempo en botella	10 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5 g/L
pH	3.68
Libre de SO2 (MG/L)	58 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18ºC
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Gurutze Gaztelumendi.

93 POINTS
TIM ATKIN - 2024
UK

OR
GILBERT & GAILLARD - 2022
France