



PAGO DE LOS CAPELLANES



PARCELA **EL NOGAL**

2020

Una ladera de tinto fino en el pueblo de Mambrilla, a poca distancia de la bodega. Las vistas abiertas al Duero, los suelos de arena y piedra, el viento agitando el ramaje del gran nogal que guarda la viña, un microclima particular: todo parece ensalzar el talento del lugar.

Desde hace unos años, vinificamos esta parcela aparte para elaborar un vino de un encanto sin fin. Arrollador, exquisito, de una fuerza que vivifica.

VITICULTURA Y ELABORACIÓN

VIÑEDO

Uva procedente de la parcela El Nogal, situada a 850 metros de altitud, en el término de Mambrilla de Castrejón, en suelos franco-arenosos, pedregosos y de muy baja fertilidad.

VITICULTURA

Cultivo respetuoso y selectivo, con el objetivo de respetar el equilibrio de los suelos y el entorno. El rendimiento de la añada 2020 fue de 3.650 kg/hectárea.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en cajas y refrigerada en cámara 24 horas antes de su procesado. Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12 °C. Fermentación espontánea en tinas de roble francés a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación

maloláctica espontánea en barricas de roble francés a baja temperatura y removido periódico de lías. El grado alcohólico del vino es 15,5% Vol.

CRIANZA

27 meses en barricas de madera roble francés de 225 litros, de grano extra-fino y tostado medio. Fecha de embotellado: marzo de 2023. Producción: 21.376 botellas.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 10 años. Conservar en un local fresco (12-14 °C) y oscuro en posición horizontal.



AÑADA 2020

La campaña 2020 empezó con las primeras heladas a finales de noviembre. Entrado el año, el invierno y la primavera registraron temperaturas más elevadas de lo normal, moderándose en el mes de junio. En este amplio período de tiempo, las precipitaciones fueron las habituales, especialmente intensas en el mes de abril. Todo esto trajo como consecuencia el adelanto en una semana de la brotación y del posterior desarrollo del ciclo vegetativo. Las temidas heladas primaverales prácticamente no hicieron aparición.

Por entonces, la cosecha prometía ser abundante, aunque posteriormente hubo algo de corrimiento en los frutos recién cuajados, lo que ocasionó una ligera merma de cosecha y en consecuencia una mejora de la calidad de los frutos. Agosto y septiembre, meses clave en la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta dispersa que refrescó los viñedos. La vendimia se adelantó una semana respecto a las fechas habituales. El resultado destacó por el equilibrio y la altísima calidad de la uva.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí intenso. En nariz, notas de frutas rojas maduras (cassis y cereza), matices especiados (clavo y canela) y tostados. Recuerdos herbales (hierbabuena).

Boca fresca y equilibrada. Sabroso, sedoso, con buen centro de boca. Taninos vivos pulidos. Largo y de final lleno de aromas muy complejos.