

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2020

D.O Ribera del Duero

Vino intenso, equilibrado y complejo, con la sabiduría y serenidad de nuestros viñedos más antiguos.

Variedades: Tinto del País (Tempranillo) 100%

Grado alcohólico: 15 % vol.

Situación del viñedo: selección de nuestros viñedos más antiguos en Pedrosa de Duero, vides de más de 80 años.

Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Rendimiento: 4.500 kg/ha

Crianza: 18 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino.

Fecha de embotellado: Febrero 2022

Producción: 60.000 botellas



Climatología: La campaña 2020 empezó con las primeras heladas a finales de noviembre. Después el invierno y primavera vinieron con temperaturas más elevadas que lo normal, hasta el mes de junio donde se moderaron. En este amplio período de tiempo, las precipitaciones fueron las habituales, siendo muy intensas en el mes de abril. Todo esto trajo como consecuencia el adelanto en una semana de la brotación y posterior desarrollo del ciclo vegetativo, y con casi total ausencia de las temidas heladas primaverales. La cosecha entonces prometía ser abundante, aunque posteriormente hubo algo de corrimiento en los frutos recién cuajados, 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 refrescaron los viñedos, consiguiendo una vendimia adelantada en una semana, resultando equilibrada y de muy buena calidad.

Elaboración: Vendimia seleccionada en cajas. Maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 12º C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura con batonnage periódico de sus propias lías.

Pago de los Capellanes Reserva 2020: Es un vino de intenso color rojo picota con tonos rubí en el menisco. Ofrece unos intensos y fragantes aromas a frutas negras bien maduras: mora y ciruela, y frutas rojas frescas: grosella, con matices ahumados y especiados (regaliz, clavo y canela) muy integrados y aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca muy fresca y equilibrada, sedoso y potente a la vez, taninos dulces muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y placenteras sensaciones aromáticas.

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 (12º - 14º C) y oscuro en posición horizontal.