



PAGO DE LOS CAPELLANES



UN SUEÑO EN LAS ALTURAS

2020

Expresión de un conjunto de viñas viejas de tempranillo en las tierras altas de los pueblos de Fuentenebro, Pardilla y Honrubia, en el extremo sur de la Ribera del Duero.

Un paisaje agreste de lomas elevadas, suelos rojizos y un subsuelo rico, donde nuestra viticultura tiene la misión de reflejar la pureza del entorno, la presencia mineral y la rica biodiversidad forestal que lo integra.

ORIGEN Y VITICULTURA

VIÑEDO

Vides de tinto fino (tempranillo) de edades diversas (entre 50 y 60 años), cultivadas en vaso con un marco de 2x2 metros. Las viñas están ubicadas en zonas altas de los términos municipales de Fuentenebro y Pardilla (provincia de Burgos), y Honrubia de la Cuesta (provincia de Segovia).

GEOGRAFÍA

La zona de origen se extiende en la vertiente norte de la formación montañosa conocida como La Serrezuela, pequeña estribación del Sistema Central. Las viñas se ubican en un piedemonte elevado, entre 900 y 1.200 metros de altitud, formado por una trama de vallejitos y lomas de perfiles suaves, que van descendiendo hacia el norte, en dirección al valle del río Riaza, más allá, a la amplia depresión del Duero.

GEOLOGÍA Y SUELOS

Estas laderas de la Serrezuela están constituidas por materiales de formación antigua, de distintos periodos

del Paleozoico (desde 250 hasta 480 millones de años atrás). Se trata de una isla geológica muy anterior a la del resto de la D.O. Ribera.

La roca madre de toda la zona es de composición silíceo, con abundante presencia de gneis y de bloques autónomos de cuarzo. La presencia de este mineral, junto con vetas de feldespatos, y de mica del tipo moscovita, animó hace años la actividad minera, especialmente en Fuentenebro.

En superficie, aflora un terreno de composición arcillosa y aspecto llamativamente rojizo. Son suelos pobres y de textura franca.

VITICULTURA

Cultivo respetuoso con el entorno y el equilibrio de los suelos. Laboreo limitado, delicado trabajo manual para controlar la vegetación. Viticultura agroforestal con especies autóctonas (enebros, sabinas, encinas) para potenciar la salud del viñedo y su integración en el ecosistema. El rendimiento vitícola es de 3.500 Kg/hectárea.



PAGO DE LOS CAPELLANES

UN SUEÑO EN LAS ALTURAS

ELABORACIÓN

Utilizamos racimos seleccionados de las parcelas de Montejo, Pardilla, Toboganes y Canteras. Tras su llegada a bodega, la uva pasa por una maceración prefermentativa de tres días en frío (menos de 10° 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 a baja temperatura en fudres

de roble francés, con removido periódico de las lías. Tras una crianza de un año en los mismos fudres, el vino se embotella sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización; es posible que con el tiempo aparezca un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, signo inequívoco de pureza e integridad. En condiciones adecuadas, evolucionará positivamente en botella durante los próximos 15 años. El grado alcohólico del vino es 15% Vol.

AÑADA 2020

Tras un invierno suave, una primavera de lluvias de cierta intensidad y temperaturas más elevadas de lo normal propició el adelanto de la brotación en una semana. Casi con total ausencia de las temidas heladas primaverales, el ciclo vegetativo se desarrolló con normalidad. En junio, el termómetro se moderó llamativamente y hubo algo de corrimiento en los frutos recién cuajados, con la consecuencia de una

ligera merma de la cosecha y un incremento en la calidad de la uva. Agosto y septiembre, meses clave para la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta dispersa que refrescó los viñedos. Siguiendo la tónica iniciada en primavera, la vendimia se adelantó una semana, con el resultado de una alta calidad y un gran equilibrio.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con marcados tonos rubí. Intensos aromas de frutas rojas ácidas (cassis, frambuesa y arándanos) y negras (moras) en un segundo plano, con matices de hierbas aromáticas y mentolados propios de la vegetación del entorno. Sutil presencia

especiada aportada por la madera. Boca amplia y muy fresca, largo recorrido en boca con notas minerales y mentoladas, taninos pulidos muy vivos. Un final vibrante, lleno energía y aromas sutiles de gran complejidad.



PAGO DE LOS CAPELLANES

