

Pagos de Anguix Prado Lobo 2019 Profundidad y elegancia

Vino Tinto Reserva DO Ribera del Duero

Este vino procede de un único viñedo ubicado en altura, con una excelente exposición que favorece una maduración fenólica óptima. En la cálida añada de 2019 en la D.O. Ribera del Duero, ofreció una producción moderada de uvas maduras y sanas. Los vinos resultantes alcanzaron una graduación alcohólica notable, equilibrada por la frescura natural que confiere la altitud.

De intenso color rojo. En nariz despliega un abanico aromático complejo: destacan las notas de fruta negra madura, acompañadas de matices balsámicos como lavanda y eucalipto, y una marcada mineralidad. También emergen aromas especiados de pimienta negra y vainilla, entrelazados con toques de cacao, tabaco y madera de caja de puros.

En boca se muestra elegante y profundo, con taninos nobles que aportan una textura sedosa y envolvente. Su paso por boca es fluido, culminando en un final extraordinariamente largo y persistente. La evolución en botella promete ser excepcional, anticipando una mayor complejidad y riqueza con el tiempo.

La cosecha de 2019 está considerada una de las mejores en la historia de la D.O. Ribera del Duero, y este vino es un claro ejemplo de ello.



DETALLES TÉCNICOS

Variedad	100% Tinto Fino
Altura del viñedo	850 m sobre el nivel del mar
Suelos	Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcáreos
Portainjerto	110 Richter
Edad del viñedo	35 años
Conducción	Cordón Royat
Marco de plantación	2.500 pies por Ha
Rendimiento	2.000 kg/Ha
Fecha de inicio de vendimia	7 de octubre de 2019

Crianza y tipo de roble	24 meses en barricas de roble francés de grano extra fino
Fecha de embotellado	Abril de 2022
Número de botellas	18.968 botellas de 75 cl
Grado alcohólico	15%
Azúcar Residual	< 1,7 g/l
ATT	5,3 g/l
PH	3,76
Temperatura de servicio	16 °C