

PAGO PEÑUELAS

DESDE



1980

GARNACHA 2022

HISTORIA

Pago Peñuelas es la máxima expresión del carácter e identidad de nuestros viñedos seleccionados. Elaborado a partir de uvas de nuestras cepas más viejas, estos vinos son un deleite para los paladares más exigentes. Una gama de vinos de corte moderno, afrutados y con equilibrada crianza.

ELABORACIÓN

100% Garnacha. Vendimia de uvas seleccionadas para garantizar la calidad del fruto que serán fermentadas a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Se realiza una segunda fermentación maloláctica con el fin de crear una sensación más placentera en el paladar y aportar complejidad, seguido de un breve paso por barrica.

NOTA DE CATA

👁️ Púrpura brillante, atractivo y de profundidad media. Ribete ligeramente rojo rubí que deja tras de sí finas lágrimas en la copa.

👃 Intensidad pronunciada, predominada por aromas de frutos rojos frescos (fresa, frambuesa, grosella roja y cereza roja). Los aromas frutales están ensalzados por notas de vainilla y salpicados de frutas silvestres.

👄 Gran intensidad de fruta roja fresca, que perdura durante largo tiempo en el paladar, complementada por notas florales y ligeramente herbarias. Tiene un tanino sedoso muy pulido, que es limpiado por su equilibrada acidez, dejando una sensación muy placentera y perfumada en el paladar. Un vino de cuerpo medio, muy fácil de degustar y maridar por su fina pero compleja estructura de sabores primarios.

Este es un vino representativo de la variedad Garnacha, perfectamente equilibrado con su carga frutal y brillante acidez, que tiene una gran intensidad y persistencia en el paladar.

FICHA TÉCNICA

I.G.P.: _____ Tierra de Castilla

Localidad: _____ Manzanares (C. Real)

Variedad: _____ 100% Garnacha

Temperatura de Servicio: _____ 14-18°

Graduación alcohólica: _____ 13%



VINICOLA DE CASTILLA