

PAGO PEÑUELAS

DESDE



1980

TEMPRANILLO 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

Selección de las mejores uvas para vino joven que son fermentadas a temperatura controlada en tanques inertes de acero inoxidable, seguido de una lenta fermentación maloláctica con el fin de crear una sensación más placentera en el paladar y aportar complejidad. Después se suavizará con un leve período en barrica.

NOTA DE CATA

👁 Picota 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 (frambuesa, grosella roja y cereza roja), junto con ligeras notas de fruta negra fresca (ciruela negra). Aromas a regaliz y recuerdos a vainilla por su leve estancia en barrica.

👅 Gran intensidad de fruta roja fresca, que perdura durante largo tiempo en el paladar, complementada por notas florales. Tiene un tanino sedoso muy pulido, que es limpiado por su equilibrada acidez, dejando una sensación placentera y envolvente 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 Tempranillo, perfectamente equilibrado con su carga frutal y brillante acidez, que tiene una gran intensidad y persistencia en el paladar.

FICHA TÉCNICA

IGP: _____ Tierra de Castilla

Localidad: _____ Manzanares (C. Real)

Variedad: _____ 100% Tempranillo

Temperatura de Servicio: _____ 15°

Graduación alcohólica: _____ 13,5%



VINICOLA DE CASTILLA