

CRUZ DEL PENDÓN

VINO DE PARAJE

VARIEDAD

100% TEMPRANILLO

VIÑEDO

VIÑAS PLANTADAS ENTRE 1941 Y 1947 EN EL MUNICIPIO DE LA AGUILERA. UVA QUE PROVIENE DE 4 PARCELAS DEL PAGO DE LA CRUZ, SITUADAS A UNA ALTITUD MEDIA DE 840 METROS Y CON UNA SUPERFICIE TOTAL DE 2,52 HAS. SUELOS FRANCO ARENOSOS, LADERAS Y TERRAZAS CON LIGERA ORIENTACIÓN ESTE. RENDIMIENTOS MEDIOS DE 1.800 KG/ HA

ELABORACIÓN

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 11 KG. MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN CÁMARA FRIGORÍFICA PARA POTENCIAR LA EXPRESIÓN DE LA FRUTA EN EL VINO. PASO POR DOBLE MESA DE SELECCIÓN. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TINA DE ROBLE FRANCÉS DE 7.000 LITROS EFECTUANDO SUAVES REMONTADOS PARA EXTRAER LOS Matices MÁS SUTILES DE LA VIÑA. POSTERIOR CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO AÑO (225 L Y 500 L)

NOTAS DE CATA

ROJO PICOTA DE CAPA ALTA, LIMPIO Y BRILLANTE. INTENSO Y COMPLEJO. EN NARIZ DESPLIEGA UNA INTENSIDAD MUY ALTA CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y NEGROS MADUROS (CEREZA, GROSELLA...)

NOTAS ESPECIADAS (CLAVO, PIMIENTA) VIOLETAS, LAVANDA, CON UN FONDO BALSÁMICO QUE LE APORTA FRESCOR Y UNA COMPLEJIDAD AROMÁTICA MUY AMPLIA. ENTRADA EN BOCA SUAVE Y SEDOSA, A MITAD DE BOCA DESCUBRE TODA SU EXPRESIVIDAD FRUTAL LLENÁNDOLA CON SENSACIONES DE TANINO MADURO Y ELEGANTE. FINAL COMPENSADO POR UNA ACIDEZ REFRESCANTE CON SENSACIONES FRUTALES COMBINADAS CON NOTAS ESPECIADAS Y MENTOLADAS.

PRODUCCIÓN LIMITADA A LA UVA QUE CADA AÑO NOS DA "EL PAGO DE LA CRUZ" 6.000 BOTELLAS APROXIMADAMENTE

ALTO POTENCIAL DE GUARDA
TEMPERATURA DE SERVICIO 14°C A 16°C
GRADO 14% VOL

