VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Tinto Fino

Origen
España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Suelo
franco-arenoso, pedregoso y de muy baja fertilidad, parcela El Nogal, a 850 m de altitud

Vinificación
vendimia seleccionada y refrigerada durante 24 horas, maceración prefermentativa en frío durante 6 días (por debajo de 12 ºC), fermentación espontánea en tinas de roble francés, con remontados y control fenólico, maloláctica espontánea en barrica a baja temperatura, con removido periódico de lías

Crianza
25 meses en barricas de roble francés de 225 l, de grano extrafino y tostado medio

Características
Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades
Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,60, SO2: 53, Azúcar residual: 1,85 g/l

También aparece en:
Precio: Más de 50€



PAGO DE LOS CAPELLANES EL NOGAL

PAGO DE LOS CAPELLANES, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

2021 12304 MAGNUM
2021 12304 75 CL
2020 12304 75 CL
2019 12304 3 L

Una ladera de tinto fino en el pueblo de Mambrilla, a poca distancia de la bodega. Las vistas abiertas al Duero, los suelos de arena y piedra, el viento agitando el ramaje del gran nogal que guarda la viña, un microclima particular: todo parece ensalzar el talento del lugar. Desde hace unos años, vinifican esta parcela aparte para elaborar un vino de un encanto sin fin. Arrollador, exquisito, de una fuerza que vivifica.