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/

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

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

2023 12303 75 CL
2022 12303 MAGNUM

Un nombre que expresa madurez, distinción, seducción. Tenacidad, delicadeza y vocación de opulencia. Arraigo puro a la tierra y voluntad de crear un mundo propio, intenso y profundo. Procede de la selección de viñedos antiguos y de gran clase en el corazón de la Ribera del Duero. El tiempo moldea su carácter hasta dar con una perfección al alcance de todos los que saboreamos el placer del gran vino.



Variedades

100% Tinto fino de las parcelas más antiguas de la bodega (80 años)

Origen

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

Suelo

franco-arcilloso rojizo, sobre roca madre silícea con abundancia de gneis, cuarzo, feldespato y mica a 930-1.200 m de altitud

Vinificación

Tinto fino de viñas de 50-60 años, maceración prefermentativa en frío y fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas en acero inoxidable, maloláctica espontánea a baja temperatura en fudres de roble francés

Crianza

12 meses en los mismos fudres de roble francés, embotellado sin clarificación ni estabilización

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,49 %, Ph: 3,66, SO2: 67, Azúcar residual: 1,39 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€