



IDENTIDAD

| | |
|---------------|---|
| Bodega | Bodega Pago de los Capellanes |
| Nombre | Pago De Los Capellanes |
| Año | 2012 |
| Uvas | Tempranillo (100 %) |
| Ubicación | España > Castilla y León > Ribera del Duero |
| Clasificación | DO - Crianza |
| Categoría | Vino Tinto |
| Alcohol | 13.5 % |
| Precio | 18,50 € |

BOTELLA

| | |
|---------|----------|
| Volumen | 750mL |
| Envase | Bordeaux |
| Cápsula | Negro |

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

| | |
|---------|---------|
| Alcohol | 13.50 % |
|---------|---------|

ELABORACIÓN

| | |
|-------------|--|
| Info. sobre | <p>Vinificación: Una vez recepcionada la uva en bodega se inicia la fermentación alcohólica de manera controlada, con adición de levadura seleccionada de las mejores viñas durante 30 días, con remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza sin adición de bacterias y se atempera la bodega a 20°C durante 24 días, controlando los niveles de ácido málico y ácido láctico.</p> <p>Envejecimiento: Durante 12 meses el vino reposa con barricas nuevas y de dos años de roble francés de 225 litros.</p> <p>Embotellado: Únicamente se filtra por cartuchos (de poro abierto) y se embotella.</p> |
| Viticultura | Vendimia seleccionada a primeros de octubre. |
| Tierra | <p>Descripción: Selección de 18 parcelas de viñedos ubicados en Pedrosa de Duero (Burgos) y situados a 800 metros sobre el nivel del mar.</p> <p>Edad: Media de 30 años.</p> <p>Suelo: Arcilloso-calcáreo.</p> <p>Clima: Las condiciones climáticas son algo extremas, con veranos muy calurosos e inviernos muy fríos.</p> <p>Rendimiento: 5000 kilogramos por hectárea.</p> |



Bodega Pago de los Capellanes - Pago De Los Capellanes (2012)

CATAS (1)

Fecha **6 de mayo de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Platos Solomillo ibérico a la plancha con salsa confitada, croquetas de ceps y de gorgonzola o bacalao confitado.
Visual Picota madura, corazón negro, capa alta con ribete cardenalicio, buena lagrima, brillante y limpio
Olfato Se muestra franco con predominio de lácteos y pimienta. Notas de balsámicos, torrefactos.
Al agitar van apreciando compota de frutas y toques de cedro.
Boca Complejo, elegante y sabroso, con presencia de fruta roja madura. Buena acidez y taninos presentes.
Retronasal de tostados.
Final largo y agradable. Te invita a beber

BOTELLAS SACADAS (1)

| | | | | | |
|--------|-----------|---------|--------|-----------|--|
| 6/5/16 | Precio de | 18,50 € | 6/5/16 | Consumido | |
|--------|-----------|---------|--------|-----------|--|

