

Pago Del Vicario Pago Del Vicario (2016)

IDENTIDAD



Bodega	Pago Del Vicario
Nombre	Pago Del Vicario
Año	2016
Uvas	Tempranillo blanco
Ubicación	España > Castilla La Mancha > Castilla
Categoría	Vino Blanco
Precio	5,30 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.50 %

VIÑEDO

Viticultura El viñedo esta situado a 600 metros de altitud, en la ribera del río Guadiana.

Abarca una superficie de 130 hectáreas de viñedo, en el que predomina la Tempranillo, la uva española por excelencia. Se cultivan además Garnacha, Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot en tintas; Sauvignon Blanc y Chardonnay en blancas. Posee una orografía ondulada, con pendientes decrecientes hacia el río.

Su proximidad al curso de agua, l

COMENTARIO

Pago Del Vicario Pago Del Vicario (2016)

Comentario Pago del Vicario se encuentra a 9 kilómetros del centro de Ciudad Real en un entorno flanqueado por el río Guadiana y en las primeras estribaciones de los Montes de Toledo.

Dedica toda la uva que produce, en los viñedos situados junto a la bodega, a la elaboración de sus propios vinos, con la filosofía de pago con la que nació el proyecto en el año 2000. El nombre de Pago del Vicario, es fruto de la fusión de dos hechos. Por un lado la finca se encuentra enclavada junto al embalse del Vicario y, por otro lado, un antepasado de la familia, gran amante del vino y la viticultura, fue vicario de la diócesis de Ciudad Real. Este hombre defendió, en tiempos difíciles, el moderno concepto de pago que se basa en el seguimiento del producto desde la cepa hasta su envasado en un mismo espacio, filosofía que se defiende hoy con la misma pasión. La bodega, en forma de catalejo, se levanta sobre el terreno del propio viñedo y se funde con en el entorno de una manera natural y con una silueta vanguardista al margen del río Guadiana y a los pies de los Montes de Toledo.

Cada una de las distintas lomas del edificio, se integra a la perfección con la orografía y el color del paisaje, al tiempo que la sucesión de arcos decrecientes simboliza las distintas fases de transformación del proceso, desde el viñedo, al depósito, a la bodega, a la botella y finalmente a la copa. Su diseño conjuga modernidad y tradición. En su interior instalaciones de última generación y un parque de barricas compuesto por distintos tipos de roble: predominantemente francés, así como americano y del Cáucaso.

CATAS (1)

Fecha	21 de noviembre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Ensaladas, carnes blancas y pescados.
Visual	Color amarillo pálido acerado, con ribetes verdosos, con densidad. Glicérico y muy brillante.
Olfato	Nariz caracterizada por su expresión frutal, recordando a la papaya, a la ciruela y a la piel del melón, con notas de hinojo y hierbabuena
Boca	Boca amplia, fresca y untuosa, destacando la agradable combinación entre el dulzor frutal de la piña y la frescura de la hierba fresca. Disfrutamos en boca de 3 sensaciones en el tiempo: frutal, fresca acidez y notas salinas que estimulan al paladar. Tiene una persistencia alta en boca. Postgusto largo con mucha frescura frutal.

Pago Del Vicario Pago Del Vicario (2016)

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

