

PAGO DE CIRSUS ROSÉ GRAN CUVÉE ESPECIAL 2023



Añada	2023
Bodega	Pago de Cirsus
Den.origen	Navarra
Uvas	Garnacha, Syrah y Tempranillo
Fecha de cata	16/10/2024
Tipo de vino	Rosado, fermentado en barrica
Precio	8,12
Puntuación	7,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Uva: Garnacha, Syrah y Tempranillo, **Época de vendimia:** Última semana de septiembre. **Cosecha:** Manual en cajas de 15 Kg. **Maceración:** Pre-fermentativa en frío a 5 °C durante 24 horas. **Elaboración:** Fermentación en barricas nuevas de roble francés y crianza sobre lías durante 3 meses.

Análisis enológico

Alcohol: 14,5%

Fases de la cata:

Visual

Presenta un color rosa salmón pálido, limpio y brillante, muy glicérico seguramente por su elevado grado alcohólico. Ligero carbónico residual

Olfativa

Aparecen aromas herbáceos, muy ligeros a fresa y aromas trópicos. Se nota ligeramente el paso por madera. Algo apagado

Boca

La entrada en boca es sabrosa, demasiado alcohólico, amplio y algo desequilibrado, acidez media y amargor final, es largo pero poco persistente, en retrogusto aparece la vainilla