

expresión que perdura en el **recuerdo**



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Crianza

2011

Crianza

2011

D.O. Ribera del Duero.

Variedades de uva. Tinto Fino (93%),
Cabernet Sauvignon (5%) y Merlot (2%).

Crianza. 12 meses en barricas de roble francés
y americano.

Clarificado con clara de huevo natural.

Embotellado en abril de 2013.

Cata sensorial

Color: Rojo púrpura con ribetes del mismo color.

Aromas: Frutas maduras, lácteos, notas balsámicas
y especiados dulces

Boca: Equilibrado, franco y persistente.

Por su color intenso y elaboración natural, este vino puede precipitar en botella.



Consejos del enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa. Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14° y 16°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura. Degustar los vinos a una temperatura entre 14° y 16°C, decantándolos si fuera necesario.

Los vinos PAGO DE CARRAOVEJAS, son elaborados con las técnicas más avanzadas y con un profundo respeto por los procesos naturales desde su cultivo hasta el embotellado. Por eso, son vinos de singular sensibilidad.

expresión que perdura en el recuerdo