

<http://falandodevinhos.wordpress.com/2009/05/09/direto-do-front-3%C2%BA-dia-na-expovinis/>

PAGO DE CIRSIUS D.O. NAVARRA, SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2005

Na Decanter, alguns rápidos goles em três vinhos de boa qualidade e preços diversos. Da Espanha o Pago de Cirsus D.O. Navarra, Selección de La Familia 2005, um senhor vinho! Corte de Tempranillo, Cabernet e Merlot, possui um nariz de boa intensidade com a madeira aparecendo bastante. Na boca, no entanto, essa madeira não aparece, havendo uma predominância de fruta compotada, taninos aveludados num vinho encorpado, denso, mas elegante.

<http://www.enoteca.com.br/index.php?id=18935>

Pago de Cirsus Single Vineyard Tempranillo / Cabernet / Merlot 2005



Vinícola **Pago de Cirsus**

Marca/Linha Single Vineyard

Uva Tempranillo / Cabernet / Merlot

Safra 2004 - País Espanha - Região Navarra

Preço médio 36.80

Graduação 14% - Temperatura 16-18º

Descrição: Este é o "oak aged" da vinícola Pago de Cirsus, seu vinho de entrada e passa 12 meses em barricas de carvalho, sem maiores especificações.

<http://www.guiadevinhos.net/analise/55>

Pago de Cirsus Vereda de Los Olivos Tempranillo - 2003

Tinto - Pago de Cirsus

apresentado por André Logaldi - ABS.SP

Vinho típico de Navarra, cujos melhores exemplares trazem a união possível de potência e elegância. Boa concentração, cor, porém com taninos elegantes, macio e longo. E ainda deve melhorar muito com uns 5-7 anos.

FICHA TÉCNICA

País: Espanha - Região: Navarra

Safra: 2003 - Teor: 14,0% - Uvas: Tempranillo - Servir: 18 °C

ANÁLISE SENSORIAL

CARACTERÍSTICA VISUAL

Rubi denso, retinto, violáceo, sem halo evolutivo, límpido, brilhante, lágrimas numerosas, finas e rápidas.

CARACTERÍSTICA OLFATIVA

Aromas de média-bom intensidade, complexo, com frutas muito maduras, chocolate, balsâmico, empírico a café/caramelo, especiarias, floral e algo de couro.

CARACTERÍSTICA GUSTATIVA

Seco, boa acidez, álcool com leve sobra, bom corpo, taninos de excelente qualidade, macios. Bom volume, cheio, denso e expansivo com sabor de frutas vermelhas e negras e chocolate amargo. Final longo. Alguns anos mais na garrafa o deixarão no auge absoluto, integrando melhor sua espinha dorsal.

*French rack de cordeiro grelhado com batatas sauté e farofa do molho do cordeiro.
Almoço em 11 de junho de 2009.*