

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Decanter Wine Club

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Pago de Cirsus Oak Aged Navarra 2012 \(750ml\)](#)



Pago de Cirsus Oak Aged Navarra 2012 (750ml) - 00080612



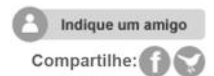
Classifique

Produtor: Pago de Cirsus
Classificação: Tinto
Uva: Merlot, Syrah, Shiraz, Tempranillo (Tinta Roriz ou Aragonez)
País: Espanha
Safra: 2012

Por R\$ 60,30
em 3X de R\$ 20,10 sem juros



Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda purpúrea. Funde aromas de frutos maduros, especiarias doces, caramelo e tostado. Macio, maduro nos taninos, conjunto pronto.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Navarra - Subzona de Ribera Baja, vinhedos a 220m de altitude, orientados ao sul.

Composição de Castas: 50% Tempranillo, 30% Merlot e 20% Syrah

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês (90% do vinho) e americano para o restante (novas, de 2ª e 3ª passagens).

Estimativa de Guarda: 6 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C.

Características Climáticas: Clima tipicamente continental. A Ribera Baja é a subzona mais quente e seca da Navarra no verão, e chega a atingir 40°C de temperatura nesta época. As influências moderadoras do Atlântico e do Mediterrâneo são menores nesta área, e os invernos são rigorosos. As precipitações estão na ordem dos 300mm de chuva ao ano.

Características do Solo: Solos constituídos por sedimentos calcários terciários, que formam a base do subsolo, e presença de limo e manchas mais arenosas ou de argila ocre na cobertura.

Elaboração: vindima manual. Desengace, esmagamento e maceração a frio por 3 dias a 6°C. Fermentação alcoólica com temperatura de 25-28°C, durante 15 dias. Malolática e amadurecimento em barricas. Envelhecimento mínimo de 6 meses antes da comercialização.

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, borda purpúrea. Funde aromas de frutos maduros, especiarias doces, caramelo e tostado. Macio, maduro nos taninos, conjunto pronto.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL.

Diretrizes Enogastronômicas: Pato a la Navarra (pato assado sobre leito de pimentões e tomates, recheado com patê de fígado e presunto cru tipo jamón serrano). Pochas con codornices (estufado de feijão branco com jamón serrano, pimentões, legumes aromáticos e codornas).

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Navarra D.O.

Safra 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.