



Pago Florentino 2010

“Un pago con identidad propia”

VARIEDADES

Cencibel 100%

PRODUCCIÓN

150.000 botellas bordelesas de 75 cl.

También disponible en Magnum y botellas de 3l., 5l. y 9l.

VIÑEDO

En su décima añada, este Pago genuino nos vuelve a sorprender. Su terroir nos sigue ofreciendo matices diferentes a las cosechas anteriores y confirma el carácter evolutivo y renovador de este vino de la D.O. Protegida Pago Florentino. Las viñas están situadas al pie de una colina, protegidas por el norte con una sierra y orientadas al sur, hacia dos lagunas naturales. El clima es extremo, inviernos muy fríos y veranos calurosos que hacen que la lluvia sea mínima. El suelo son galets en superficie (drenaje perfecto) y subsuelo con arcillas de un alto potencial de retención (esto hace que las viñas en verano sufran un estrés hídrico moderado) y una capa de pizarra por debajo que funciona a modo de balsa.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La vendimia se realiza manualmente y se escogen los racimos en mesas de selección, después del despalillado se encuba por gravedad. Macera a una temperatura de 15° unos cinco días, y la fermentación alcohólica dura alrededor de 7 días y se hace a 26°C, durante la cual se remonta y bazuquea. Una parte del vino hace la fermentación maloláctica en barrica nueva. Su envejecimiento es de 12 meses en roble francés y americano..

CATA:

VISUAL

Vino limpio y brillante de color rojo picota con ribetes rubís y matices violáceos.

NARIZ

Gran complejidad aromática, entrelazándose la frescura varietal con los aromas de confitura de frutas negras, torrefactos, caramelos y tostados.

BOCA

Es un vino suave y amable, sedoso a la par que intenso, con un postgusto muy marcado donde da paso a unos sabores afrutados, en retronasal vuelven a aparecer las frutas negras.

MARIDAJE Y CONSUMO

Arroces o carnes blancas, así como para acompañar aperitivos contundentes; con carnes rojas a la parrilla o al horno sin muchas especias. Un vino ideal para disfrutarlo en los postres de chocolate. Temperatura de servicio recomendada 17°C.

FECHA DE CATA

8 de Mayo de 2013

ENÓLOGO

Oscar Navarro y Adolfo González

ANÁLISIS

| | |
|--------------------------------|------------|
| GRADO ALCÓHOLICO: | 14,5% VOL. |
| ACIDEZ TOTAL (TARTARICO): | 4,7 G/L |
| ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO): | 0,51 G/L |
| DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) TOTAL: | 68 MG/L |
| DIÓXIDO DE AZUFRE (SO2) LIBRE: | 26 MG/L |
| AZÚCARES REDUCTORES: | 1,8 G/L |
| Ph: | 3,73 |

Safa 2013. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.