

Ribera del Duero



PAGOS DEL
Infante

El vigor y la juventud confluyen en el vino jovial, afrutado y desenfadado que es Pagos del Infante.

Procede de las uvas más frescas de terruños donde la escasez del medio o el exceso de vigor no permiten maduraciones largas y potentes. Se elabora con ligeras fermentaciones y maceraciones y con crianzas con un leve toque de bodega de roble para resaltar la añada. Para ser consumido en un plazo de 3 a 5 años.

Pagos del Infante Joven Roble

Con una crianza de 4 a 6 meses en bodega, es afrutado, aromático y ligero, ideal para compartir en cualquier momento con los amigos y para acompañar todo tipo de platos. Se recomienda servirlo a una temperatura de entre 16 y 18 °C.

Nuestros Vinos

alma
PAGOS DEL
Infante
lynus
lynus áurea

año de gracia



lynus ●●●●●

viñedos y bodegas

Safrá 2008. Almoço em 06/01/2018. Chácara Colombo, Ribotta.