

D.O. PROTEGIDA VINO DE PAGO
PAGO FLORENTINO 2014
"Un pago con identidad propia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA
 www.arzuaganavarro.com



VARIETADES

Cencibel 100%

PRODUCCIÓN

190.000 botellas bordelesas de 75 cl.
 También disponible en Magnum y botellas de 3 l., 5 l. y 9 l.

VIÑEDO

Pago Florentino 2014 vuelve a elaborarse como cada año con las mejores uvas que proceden de la finca La Solana situada en la localidad manchega de Malagón. El viñedo, 100% Cencibel, se encuentra rodeando la bodega y está situado al pie de una colina. Protegido por el norte con una sierra y orientado al sur, hacia dos lagunas naturales. Las características climatológicas son muy particulares, con inviernos con temperaturas bajo cero y veranos con temperaturas que pueden superar los 40 °C. 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

El 29 de agosto al encontrarse la uva en su punto óptimo de maduración comenzamos la vendimia. Los racimos escogidos fueron vendimiados en cajas de 15 kg, seleccionados en mesa y posteriormente despallados. La uva se encubó en depósitos de acero inoxidable por gravedad, se maceró durante 4 días en frío y posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 27°C. Tras esta fermentación alcohólica se llevó el vino a barricas nuevas de roble francés y americano para realizar la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 12 meses.

CATA

VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA
Vino limpio y brillante de color rojo rubí, con ciertos matices violáceos.	Gran complejidad aromática, donde se fusionan los aromas frescos y frutales de la variedad, destacando los frutos negros principalmente, con aquellos aromas torrefactados, ahumados, especiados y de incienso que provienen de su crianza y envejecimiento.	La entrada de boca es melosa y amable, que acompañado por el elevado volumen al paso por la misma, hace que el vino sea suave y duradero en el tiempo; en retronasal nos vuelve a recordar los tonos afrutados y torrefactos percibidos en nariz.

MARIDAJE Y CONSUMO

Arroces o carnes blancas así como para acompañar aperitivos contundentes, 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

7 febrero de 2017.

ENÓLOGO

Adolfo González

PREMIOS

ORO/GOLD Mundus Vini - ORO/GOLD Vinosub30 - SILVER MEDAL/ Medalla de PLATA Concurso Mundial de Bruselas. - Medalla de Plata/Silver Medal Selections Mondiales des Vins Canada (SMV Canada).

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,8% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	114 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):	4,82 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE:	31 MG/L
ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):	0,52 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,98 G/L
		Ph:	3,69



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

www.arzuaganavarro.com · bodeg@arzuaganavarro.com · 983 681 146
 Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

Safrá 2014. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.