

PAGOS DE LA SONSIERRA 2014



EL SELECTO Y REFINADO

VIÑEDOS

Selección especial de nuestro viñedo viejo de mayor calidad con más de 40 años de edad vendimiados a mano.

VARIEDADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas aproximadamente. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 9 días a temperatura controlada entre 26-28°C. Maceración postfermentativa para máxima extracción de color durante 2 días más. Fermentación maloláctica en una selección de 30 barricas bordelesas nuevas de roble francés de 8 tonelerías diferentes.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en las mismas 30 barricas bordelesas nuevas seleccionadas de roble francés. 26 meses de crianza en botella como mínimo.

NOTAS DE CATA

Su tremenda complejidad y su perfecto ensamblaje hacen de él un reserva especial: chocolate negro, fruta pasa, bombón de licor, eucalipto, café tostado y cremas; crean una perfecta armonía que nos invita a evadirnos y perdernos en él. De gran volumen en boca, amplio, carnoso y refinado, con un final agradable, largo y persistente, denotando la gran personalidad de este vino.

PREMIOS

- Medalla de Oro, Mundial del Tempranillo 2017
- 92 puntos, Tim Atkin, Master of Wine 2018
- 90 puntos, Guía Peñín 2018