



PAGO CANDELA 2010

AÑADA
2010

VARIEDAD DE UVA
90% TEMPRANILLO
10% GRACIANO

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16-18°C



VENDIMIA

Provenientes de nuestra viña más vieja llamada Candela, las uvas se seleccionaron en viña y se vendimiaron cuando el fruto tenía su óptima madurez fenólica. Fueron recogidas en cajas de 15 kilos y trasladadas inmediatamente a la bodega.

ELABORACIÓN

En tinos de madera con una capacidad para 1800 kilos realizamos una maceración pre-fermentativa en frío durante cinco días y posteriormente da comienzo la fermentación alcohólica aumentando la temperatura hasta un máximo de 25° C. Esta fermentación tiene una duración de 10 días, rompiendo el sombrero todos los días por el método del bazuqueo. Tras el descube el vino se pasa a barricas nuevas de roble mixto francés y del Cáucaso donde realiza la fermentación maloláctica, con un batonnage diario hasta terminar la fermentación.

ENVEJECIMIENTO

El vino pasa 15 meses en barricas, trasegándolas 4 veces por decantación simple y sin emplear medios mecánicos, para conseguir que el vino evolucione y extraiga todas las particularidades que la barrica le pueda aportar.

EMBOTELLADO

Finalmente dio resultado a una producción de 2.864 botellas troncocónicas de 0,75 Litros. El vino no se filtró por lo que con el transcurso del tiempo puede presentar un sedimento natural. El tapón es de corcho natural de primera calidad.

NOTA DE CATA

Color cereza picota y granate purpúreo muy intenso. Limpio y brillante. En nariz aroma intenso, con predominio de notas tostadas de roble, frutos negro y toque balsámico. En boca, ataque untuoso y potente, sabroso, con taninos maduros que pronostican una larga vida en botella.

MARIDAJE

Al ser un vino con mucho cuerpo a de tomarse con carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.