

PAGOS DE LABARCA AEX

Un vino de autor que combina lo mejor de nuestra tierra con las necesarias dosis de creatividad para crear un caldo sorprendente que no deja indiferente a nadie.

TIPO DE VINO

Tinto de Autor procedente de viñedos viejos seleccionados.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Uvas seleccionadas de viñedos en vaso con más de 35 años, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual, que tras pasar por la mesa de selección se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica y crianza sobre lías se efectúa en barrica nueva de roble americano y francés con distintos toques de tostado, aportándole la complejidad aromática y estructura que el vino nos demanda. Tras el trasiego y la maduración de lías en barrica, se hace una crianza en las mismas barricas durante 17 meses tras los cuales se procede a su embotellado permaneciendo desde entonces envejeciendo en botella.

CARACTERÍSTICAS AÑADA 2016

Valorada como "muy buena" y caracterizada por una óptima climatología durante la vendimia, con una buena producción, a pesar de las altas temperaturas y bajas precipitaciones durante el ciclo vegetativo. Nuestros viñedos alcanzaron una óptima maduración fenólica con una situación sanitaria inmejorable.



covila.es

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 18 °C.

NOTAS DE CATA

'Homenaje a una personalidad.'

La entrada en copa es densa y de profundo color rojo picota y matices vivaces en el ribete. Aroma intenso y muy complejo, donde los frutos rojos se ensamblan con matices de hierbas de monte bajo, chocolate, torrefactos. En boca es un tempranillo de viña vieja donde expresa toda la fruta y el tanino dulce de una buena maduración, denso, goloso y con un final largo y muy armónico.

MARIDAJE

Paté, boletus, carne roja, chuletillas al sarmiento, pescado a la brasa, caza, guisos, postres y chocolates.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: corcho. Disponible código EAN.