

expresión que perdura en el **recuerdo**



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Crianza

2009

Crianza

2009

D.O. Ribera del Duero.
Variedades de uva. Tinto Fino (96%),
Cabernet Sauvignon (4%).

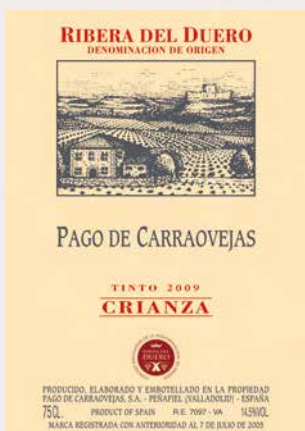
Crianza. 12 meses en barricas de roble francés y americano. Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en Marzo de 2011.

Cata sensorial

Color: Rojo púrpura con matices del mismo color.
Capa alta.

Aromas: Frutas del bosque sobremaduras equilibradas con tonos dulces del roble.

Boca: Es untuoso, redondo, goloso y persistente.
Por su color intenso y elaboración natural, este vino puede precipitar en botella.



Consejos del enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.

Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14° y 18°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura. Degustar los vinos a una temperatura entre 14° y 16°C, decantándolos si fuera necesario.

Los vinos PAGO DE CARRAOVEJAS, son elaborados con las técnicas más avanzadas y con un profundo respeto por los procesos naturales desde su cultivo hasta el embotellado. Por eso, son vinos de singular sensibilidad.

expresión que perdura en el recuerdo