

expresión que perdura en el **recuerdo**



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Reserva

2007

Reserva

2007

D.O. Ribera del Duero.

Variedades de uva. **Tinto Fino (97%) y Merlot (3%).**
Crianza. **12 meses en barricas de roble francés y americano.** Clarificado con clara de huevo natural.
Embotellado en Abril de 2009.

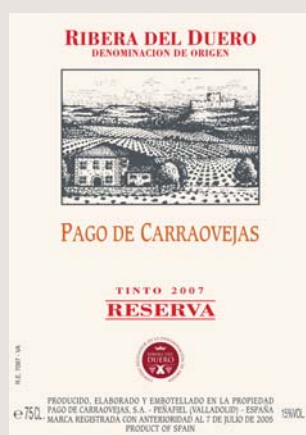
Cata sensorial

Color: **Rojo cereza con matices púrpuras.**

Aromas: **Nariz intensa y persistente; frutas negras, cacao, balsámicos.**

Boca: **Carnosa y suave a la vez. Largo, goloso, equilibrado.**

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 16° y 18°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**