



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Crianza

2010

D.O. Ribera del Duero.

Variedades de uva. Tinto Fino (95%) y Cabernet Sauvignon (5%).

Crianza. 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Clarificado con clara de huevo natural.

Embotellado en Marzo de 2012.

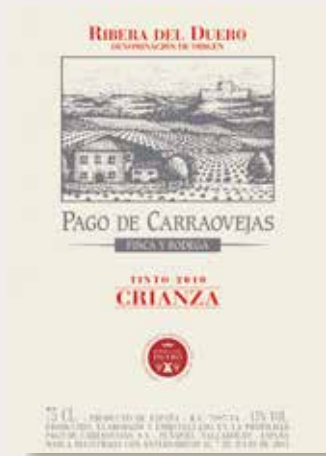
Cata sensorial

Color: Rojo púrpura con irisaciones violáceas. Elevada capa.

Aromas: Nariz franca, frutas silvestres, negras y rojas, bien ensambladas con la noble sutileza del roble. Potente intensidad.

Boca: Es firme, sedoso y complejo.

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.