

expresión que perdura en el **recuerdo**



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

Crianza

2008

Crianza

2008

D.O. Ribera del Duero.

Varietades de uva. Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (5%) y Merlot(1%).

Crianza. 12 meses en barricas de roble francés y americano. Clarificado con clara de huevo natural. Embotellado en Marzo de 2010.

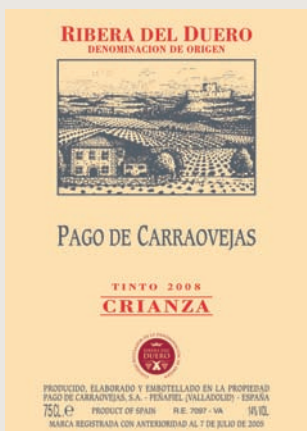
Cata sensorial

Color: Rojo púrpura con irisaciones del mismo color.

Aromas: Gran riqueza aromática; frutas rojas, especias, lácteos.

Boca: Es redondo, con dulces taninos, persistente.

Por su color intenso y elaboración natural, este vino puede precipitar en botella.



Consejos del en logo

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