

expresión que perdura en el **recuerdo**



**PAGO DE CARRAOVEJAS**

**FINCA Y BODEGA**

**Reserva**

**2010**

## Reserva

2010

D.O. Ribera del Duero.

Variedades de uva. Tinto Fino (97%)

Cabernet Sauvignon (2%) y Merlot (1%).

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

Clarificado con clara de huevo natural.

Embotellado en mayo de 2012.

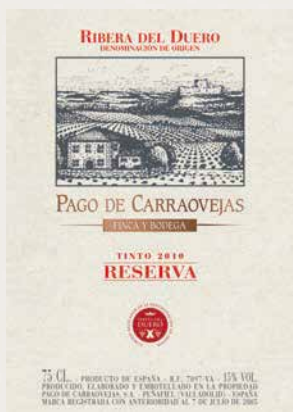
### Cata sensorial

Color: Rojo cereza con irisaciones cardenalias.

Aromas: Nariz compleja; frutas negras y rojas, notas especiadas dulces y minerales

Boca: Es untuoso, elegante e intenso.

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 16°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**