

CÉNIT PAGO LAS SALINAS | 2020

La expresión de nuestra parcela con más personalidad

100% TEMPRANILLO

Datos técnicos



Producción: 1.987 botellas 0,75l
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 5,01 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 0,54 g/L
pH: 3,36

Elaboración



Crianza: 22 meses en bodega de roble francés

Proceso: Vendimiamos nuestro viejo Pago de las Salinas recogiendo en pequeños racimos de uva muy concentrada. Posteriormente lo pasamos por una doble mesa de selección, primero racimos, después uva a uva para finalmente ser fermentada en un pequeño depósito, que trabajamos de forma suave.

Nota de cata



El Pago de Las Salinas es una de nuestras viñas más singulares, y este vino pretende recoger toda la tipicidad de esta parcela. Sólo los grandes vinos son capaces de expresar esa singularidad con equilibrio, intensidad y elegancia, y ese nuestro reto en este vino. Nosotros lo entendemos como un vino, de muchísima complejidad y matices, expresados en forma de notas minerales, especiadas y balsámicas.

Viñedo



Suelo: Mixto. Combinación de suelos cálidos, en superficie arenosos y guijarros con arcilla en profundidad.

Altitud: 800 metros

Edad media: 120 años

Clima: Continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos

Puntuaciones



Guía Peñín: 93

