

# PAGOS DE LA SONSIERRA



Elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos que atesoran entre 45 y 100 años de edad con una producción muy limitada y un terroir especial.

## VIÑEDOS



5 pequeños viñedos con Terroir único, situados a 450-750 metros. Conducción en vaso y en los que se practica una viticultura convencional de equilibrio, lo que limita su producción por hectárea de manera natural.

Viñedos de secano que soportan la climatología extrema y las condiciones adversas orientados hacia el sur para una óptima maduración de los racimos de uva. El suelo es pobre, de carácter arcilloso-calcáreo. Pluviometría media-baja, veranos calurosos e inviernos fríos. Durante la maduración existen grandes oscilaciones térmicas día-noche, lo que mejora altamente la calidad de la uva.



## VARIETADES

Tempranillo 100% vendimiado a mano



## ELABORACIÓN

El mosto realizó una maceración prefermentativa en frío seguida de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con frecuentes remontados para conseguir una acertada extracción de color. La fermentación maloláctica, en contacto con sus lías, se produjo en una cuidadosa selección de barricas nuevas de roble francés de las mejores tonelerías del mundo con removididos semanales.



## CRIANZA

En barricas de roble francés durante 16 meses y en botella durante, al menos, 26 meses antes de su comercialización.



## NOTAS DE CATA

Reserva muy especial con tremenda complejidad y redondo ensamblaje. La barrica subraya y aporta matices a la exuberante fruta madura que caracteriza a nuestro viñedo más longevo.

Chocolate negro, fruta pasa, bombón de licor, eucalipto, café tostado y cremas. De gran volumen en boca, potente, amplio, carnoso y refinado, con un final agradable y de permanencia profunda y marcada, que denotan la personalidad del vino.



## MARIDAJE

Marida a la perfección con legumbres, pastas, quesos semicurados, quesos muy curados, setas de temporada y sobre todo carnes grasas: chuletones y carnes rojas.



Medalla de Oro  
Concours Mondial  
Bruxelles  
Añada 2014



Medalla de Oro  
Challenge international du vin  
Añada 2014



Guía Peñín  
Añada 2014



James Suckling  
Añada 2014



Tim Atkin  
Master of Wine  
Añada 2014



Medalla de Oro  
AWC Vienna International  
Wine Challenge  
Añada 2014 y 2015



Medalla de Oro  
The Grand International  
Wine Awards  
Añada 2015



Medalla de Oro  
Berliner International  
Wine Competition  
Añada 2015