

## ***Pagos de Negro Crianza***



**Variedad...** 100% Tempranillo.

**Crianza...** 14 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%, de primer y segundo uso.

**Color...** rojo picota con reflejos cereza.

**Nariz...** aromas de fruta negra (arándanos, ciruela pasa) acompañadas de notas especiadas y balsámicas, ligero recuerdo a café tostado y notas de vainilla y caramelo con un fondo mineral.

**Boca...** entrada fresca, intenso y sedoso con recuerdos de balsámicos y especiados, notas de frutas negras maduras, torrefacto y ligero postgusto de vainilla.

**Elaboración...** vendimia manual, todos los racimos pasan por cinta de selección. Fermenta con levaduras naturales del propio viñedo y se tiene en contacto con los hollejos durante aproximadamente 16 días, buscando las mejores sensaciones en boca y limpieza en aromas.

**Según nuestro enólogo...** "lo ensamblamos a partir de las dos zonas con mayor componente caliza en el suelo que nos encontramos en nuestro viñedo. La caliza nos aporta mayor estructura y frescura al vino y hace que sea un vino más longevo y con óptimas condiciones naturales para envejecer en barrica durante un mínimo de 14 meses. En barricas con un tostado muy ligero para respetar al máximo el origen de la uva".

**Nº botellas...** 9820 de 75cl y 720 Magnums