

PAGO SENDA MISA **RESERVA** RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN



- Es un vino de “terruño”, esta elaborado a partir de la uva procedente del pago en su parte mas alta, 900 metros de altitud en que la característica de los suelos es arcillo-calcareos en profundidad y cubiertos en la superficie de una greda caliza de tamaño medio (5 cm. De diámetro), que convierte a las zonas que poseen este suelo en verdaderos “maduraderos” y a los vinos elaborados con la uva procedente que procede de ellos en singulares por su gran estructura y características organolépticas peculiares.
- Elaborado con uva 100% Tempranillo, procedente de viñedos con una producción superior a los 4.500 Kg / ha.
- Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.
- Paso a madera del vino en rama (sin filtración ni clarificación). Permanencia en barricas de roble Francés 80% (Allier, Nevers, Tronçais.) y Americano 20% (Missouri). Madera renovada al 25 % anual. Permanencia en crianza 15 meses.
- Antes del embotellado solo ha sido sometido a una clarificación y a una prefiltración muy ligera.
- Ficha de Cata: Color cereza intenso con ribete granate intenso. Nariz con notas de confitura de frutos del bosque, especiados, minerales y maderas finas que le confieren complejidad. En boca es amplio con buena potencia frutal y con taninos vivos pero amables y elegantes.

- This is a terroir-driven wine, made from grapes sourced from the highest part of the vineyard at 900 metres (2,952 feet) above sea level. The soils contain a deep layer of clay and limestone with a medium deep 5cm layer of limestone greda-clay at the surface, which transforms the zones where it is present into great ripening terroir that in turn produces wonderfully well-structured wines with very distinctive tasting characteristics.
- Made 100% with Tempranillo grapes sourced from vines yielding no more than 4,500kg per hectare.
- Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats.
- Unfiltered and unfined, the wine is put into barrel and aged for 15 months in 80% French oak barrels (Allier, Nevers and Tronçais) and 20% American oak barrels (Missouri). 25% of the barrels are replaced with new ones each year.
- Before bottling the wine undergoes a very light filtering and fining.
- Tasting comments: A deep cherry colour with a deep garnet rim. The nose reveals hints of forest fruit jam, spices, minerals and subtle oak which enhances its complexity. On the palate, it is full with intense fruit character and has lively but elegant attractive tannins.

