



Pago de Cirsus

CUVÉE ESPECIAL



Añada referencial



Vino tinto seco.

Denominación: Vino de Pago Finca Bolandín

Varietades: Tempranillo-Merlot-Syrah.

Época de vendimia: Tempranillo primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre.

Cosecha : Manual en cajas de 15 kg por parcelas y variedades

Elaboración y crianza: Se introduce la uva en cámara frigorífica durante 24 horas a 5°C. Selección manual en mesa y pre-maceración en frío a 5° C en pequeñas tinajas de roble francés donde se produce la fermentación.

Crianza mínima de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Grado alcohólico : 14% vol.

Periodo óptimo de consumo: Entre el cuarto y el octavo año.

Temperatura de servicio: 15- 17°C.

Notas de Cata

Aspecto: Color rojo cereza de medio/alta concentración.

Nariz: Polifacético e intrigante. Especies combinadas con conservas de frutos rojos, entre ellos el arándano y la zarzamora, así como el chocolate .

Boca: Estructurado, elegante, equilibrado; taninos dulces perfectamente integradas con la viva acidez ; aromas de cereza, notas balsámicas , nuez y especias dulces

Paladar : Envolvente, llenando por completo la boca. Rico y suave, con taninos sin defectos. Syrah soleado y expresivo. Tempranillo serio y Merlot sedoso, largo y potente post gusto .

Maridaje: Asados de carnes rojas, asados de caza y de plumas, quesos moderadamente maduros.

Premios recibidos



Grand Medaille d'Or
Mejor Vino Español
Concours Mondial Bruxelles
2014