

VINO TINTO - PAGO DE CARRAOVEJAS 18 - 750 ML

PAGO DE CARRAOVEJAS



Alc.Vol : 15.00%

Variedades: Tinto Fino: 93%, Cabernet

Sauvignon: 4%, Merlot: 3%.

Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

José María Ruiz, decidió crear su propio vino para acompañar al cochinito, el plato estrella de su restaurante en Segovia, y en 1987, funda su bodega. El lugar elegido fueron las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, por ser el centro histórico de los vinos de la Ribera del Duero, laderas eran recordadas como el mejor maduradero de la comarca. Es pionero en el uso de Cabernet Sauvignon y roble francés en la zona.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Tras una primera selección en el viñedo, la uva pasó por cámara de frío y mesa de selección. Se encubó sin estrujado previo, a fin de preservar sus aromas más puros y frescos. El mosto se movió por gravedad y fermentó con levaduras propias. El vino se afinó resguardándolo en barricas de roble francés y americano en torno a 12 meses

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Grosella negra, Frambuesa, Ciruelo rojo, Dátil, Albaricoque, Violeta, Hierba seca, Pimienta negra, Mantequilla, Crema, Chocolate, Fruto seco, Cedro, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Camarón, Bacalao, Atún, Salmonete, Pavo, Cerdo, Res, Jabalí, Carne Madurada, Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla, Paprika, Pimiento Rojo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO