



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

SELECCIÓN

La mejor de nuestro viñedo en unas pocas botellas

SELECCIÓN

2017

“La magia que se produce en esa parte del viñedo es eso, magia. Seleccionamos minuciosamente la uva de una escasa producción y altísima calidad procedente de una hectárea en ladera, alma del viñedo. 1.934 botellas que, sin duda, proporcionarán experiencias soberbias a quien las disfrute. Para nosotros, un orgullo.



VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

15% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad. Parcela de 1 hectárea, con mayor pendiente y suelo más pobre.

TIPO DE SUELO:

Terreno en ladera, cuenta con un suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y muy baja producción.

RENDIMIENTO:

2.200 kg/ha.

CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino de 500l.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Junio de 2019.

PRODUCCIÓN:

1.934 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

El invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas de lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura fueron buenas, aunque con algo de sequía, excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 a 4 días por debajo de 12°C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 25° a 27°C, con remontados periódicos y control fenólico del mosto-vino en maceración de 12 días. Fermentación maloláctica en barrica y removido semanal de lías durante 6 meses. Cambio de lías al año siguiente y removido semanal de las mismas.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Selección 17 es un vino de intenso color rojo rubí. Ofrece unos limpios e intensos aromas a flores azules y frutas compotadas, con tonos tostados y torrefactos, y además especiados (clavo, cedro y vainilla) aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca fresca y muy equilibrada, sedoso, intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo y placentero en todos los sentidos, propio de los grandes vinos.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 10 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.



Senda de las Carretas, 41
47320 Tudela de Duero. Valladolid (Spain)
Tel. 983 857 627
www.pagodelaoliva.com