



**B** PAGO DE LA OLIVA  
BODEGAS Y VIÑEDOS

# COUPAGE

*Un vino simbiosis de dos pagos de viñedo que  
representa lo mejor de Tudela de Duero.*

# COUPAGE

2017

“Las especiales características de nuestros dos viñedos unidas en armonía. Toda la expresión, fruta y matices de la uva del Esparragal en conjunción con una selección de uva del Pago de la Oliva, toda estructura, fuerza y finura, confieren el cuerpo y carácter de este elegante y sutil vino.



**VARIETADES:**

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

**GRADO ALCOHÓLICO:**

14,5 % vol.

**VIÑEDOS:**

Pago del Esparragal y Pago de la Oliva.

**EDAD VIÑEDOS:**

30 Años.

**TIPO DE SUELO:**

El primero arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción. Y el segundo cuenta con un suelo más arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y baja producción.

**RENDIMIENTO:**

5.000 kg/Ha.

**CRIANZA:**

10 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble francés de grano fino.

**FECHA DE EMBOTELLADO:**

Junio de 2019.

**PRODUCCIÓN:**

8.000 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 que 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 7 días. Fermentación maloláctica en barrica y removido semanal de lías durante 6 meses.

**NOTAS DE CATA**

Pago de la Oliva Coupage 17 es un vino de profundo color rojo picota con tonos violáceos, que ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras (mora, frambuesa, grosella y cassis), con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado. En la boca se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso pero con mucha estructura y potencia, taninos dulces, y un largo final pleno de aromas y sabores.

**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 5 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](http://www.pagodelaoliva.com)