



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

2018

“ 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.

**VARIEDADES:**

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:

Abril de 2020.

PRODUCCIÓN:

28.800 Botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

El invierno de 2017 fue, como suele suceder en toda la zona del Duero, frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas durante el principio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. Así las cosas, el desborre se produjo de forma generalizada en las fechas habituales de finales de abril. A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. En julio las temperaturas fueron algo inferiores a lo habitual, lo que propició que las plantas continuaran con su rápido desarrollo ayudado notablemente además por las abundantes reservas hídricas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual lo que propició una vendimia temprana.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 a 4 días por debajo de 12°C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación alcohólica durante 12 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 26°C, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica en depósitos inox durante 24 días a 22°C.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Coupage 18 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