



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS



SELECCIÓN

La mejor de nuestro viñedo en unas pocas botellas

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

SELECCIÓN

2018

“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.

PRODUCCIÓN:

1.934 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 en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 26°C. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 30 días a 20°C. Cambio de lías al año siguiente y removido semanal de las mismas.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Selección 18 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.