



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



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

# TONNEAU BOUQUET

*Un vino procedente de un lugar singular (Pago de La Oliva) en lo mejor de Tudela de Duero.*

# TONNEAU BOUQUET

## 2018

“Tonneau Bouquet es el resultado del esfuerzo por obtener el mayor potencial de la uva de nuestro viñedo Pago de la Oliva. Nacidas de cepas de treinta años y cuidadas con dedicación, obtenemos uvas perfectas para crianzas largas, con gran fuerza y carácter. Decidimos para este vino trabajar con las mejores tonelerías francesas sin prisa, viendo como la evolución y huella de la finura de estas barricas nos permitía expresar la esencia de nuestra singular parcela de forma exquisita. No podríamos dejar de rendir homenaje a la sabiduría tonelera que da nombre a nuestro vino, Tonneau Bouquet.

**VARIEDADES:**

Tinta del País (Tempranillo) 100%

**GRADO ALCOHÓLICO:**

14% vol.

**SITUACIÓN DEL VIÑEDO:**

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad.

**TIPO DE SUELO:**

Suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y baja producción.

**RENDIMIENTO:**

4.000 kg/Ha

**CRIANZA:**

15 meses en barricas nuevas de 225 y 500l, de roble francés de grano fino.

**PRODUCCIÓN:**

13.240 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 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 Tonneau Bouquet 18 es un vino de color rojo picota con matices rubí en capa fina. Muestra unos limpios e intensos aromas a fruta madura: cereza, grosella y cassis, con matices ahumados y especiados aportados por la madera de roble francés de grano fino. Boca fresca y equilibrada, sedosa y potente, taninos muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y sensaciones aromáticas.

**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 7 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.