

SAVIA

de Pago de la Oliva

Roble
2017

Viñedos propios de más de 25 años
Viticultura Ecológica
Tempranillo
Tudela de Duero
Vendimia manual en cajas de 14 kg
Producción aproximada de 25.000 botellas
Grado alcohólico: 14,5°



Savia de Pago de la Oliva 2017 es fruto de unas condiciones meteorológicas particulares, y una vendimia y elaboración muy cuidadas, condiciones que han aportado al vino un carácter muy especial. Un roble con aspiraciones, sorprendente y muy bien estructurado.

El embotellado se realizó a finales de Julio de 2018, tras pasar previamente seis meses de crianza en barricas de roble francés.

Recomendamos tomarlo a una temperatura de 15°, incluso ligeramente inferior durante los meses más cálidos.

NOTAS DE CATA

Rojo picota intenso, de nariz fina y elegante. Cabe destacar, su gran carácter varietal, fiel reflejo del tempranillo en nuestro clima y suelo. Ataque rotundo con un paso de boca firme. Notas de frutos rojos en sazón arropados por un leve toque de maderas finas que estructuran el conjunto.

Xavier Ausás. Oenologist.

www.pagodelaoliva.com

*Después de 30 años
dedicados a las viñas,
decides hacer tu propio vino,
el primero.*

*Tiene el sabor de tus uvas,
de tu tierra, el sabor de
tu casa.*

*Lo elaboras y supera tus
mejores expectativas.*

*Así es como nace
un vino del que
me siento
orgullosa.*

José Barbero
Viticultor