



PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

SAVIA

*Un vino con toda la fruta de la uva Tempranillo
cultivada en un lugar singular, Tudela de Duero*

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

SAVIA

2019

“**EXPRESSION DE PUISSANCE:** *Expresión de fuerza, de potencia, valor principal en este vino por la especial naturaleza de una gran uva. Nace en nuestro propio viñedo, un emplazamiento privilegiado, cuidadas con mimo por nuestra familia desde hace más de treinta años.*

Premiado por su gran calidad, cuerpo y equilibrio. Máxima expresión del trabajo de décadas en el viñedo, una gran uva.



VARIETADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

14% vol.

VIÑEDOS:

Pago del Esparragal.

EDAD VIÑEDOS:

30 Años.

TIPO DE SUELO:

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

RENDIMIENTO:

6.000 kg/ha.

CRIANZA:

6 meses en barricas seminuevas de roble francés de grano fino.

PRODUCCIÓN:

15.300 Botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

www.pagodelaoliva.com

CLIMATOLOGÍA

Partiendo de una añada precedente de mucha pluviometría, los viñedos acumularon una buena reserva de agua en el subsuelo. Después de un invierno suave y seco, las viñas brotaron en su época, con una buena floración y cuajado. El comienzo de verano fue bastante caluroso, con unas oportunas tormentas hacia finales de agosto que aportaron una buena dosis de agua, completando una excelente maduración con un mes de septiembre seco y soleado.

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 Savia '19 es un vino de intenso y bonito color rojo picota con tonos violáceos, mostrando unos intensos aromas a frutas negras y flores azules, con matices especiados de la madera de roble. En boca resulta amplio y fresco, con mucha estructura, taninos vivos muy pulidos, y un largo final de boca lleno de 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 3 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.

