



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

2020

“**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.



VARIEDADES:

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

Temperaturas mas elevadas de lo normal hasta junio, recibiendo a un abril lluvioso, por lo que se adelantó la brotación y posterior ciclo vegetativo casi una semana. Cosecha que prometía abundante, pero algo de corrimiento en los frutos redujo la misma provocando asimismo la mejora de calidad. Agosto y septiembre, meses clave en la maduración de la uva, fueron en general cálidos y secos, con alguna tormenta que refrescó los viñedos. Vendimia adelantada en una semana, pero con muy buena calidad.

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 '20 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.

