



**B** 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

## 2017

“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 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:

14,5% 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.

### FECHA DE EMBOTELLADO:

Junio de 2019

### PRODUCCIÓN:

13.300 botellas.

### Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

### CLIMATOLOGÍA

El invierno comenzó bastante frío, con la madera de las vides bien agostadas, cambiando el tiempo en el mes de febrero hacia temperaturas más elevadas que lo normal, provocando una brotación anticipada del viñedo. Una severa helada acaecida hacia finales de abril trajo como consecuencia una importante merma de la producción y un retraso en el ciclo vegetativo. A partir de entonces las condiciones de temperatura fueron buenas, aunque con algo de sequía, excelentes para el desarrollo y maduración de la uva, consiguiendo una vendimia de extraordinaria calidad.

### 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 17 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.







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