

2016 PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA

SPANIEN, NAVARRA



Fyldig og intens

Dyb rød farve med en åben duft af modne kirsebær, lidt balsamico og vanilje fra fadlagringen. Smagen er fyldig og pakker tungen ind i bløde modne tanniner. Kirsebærnoterne fortsætter og intensiteten giver en god lang eftersmag.

Server denne vin til det bedste kød fra grillen eller tørre oste.
Serveringstemperatur: 17-19°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød
FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

Alle vine lagres på egetræsfade fra de førende bødkerier i Frankrig og USA. 90% fransk fad og 10% amerikansk. Vinmarken passes efter de mest optimale forskrifter med "grøn høst", hvor man fjerner umodne drueklaser i marken inden den sidste modning går i gang. På den måde gives mere intensitet og power til de tilbageværende druer. Efterfølgende sorteres alle druer på et sorteringsbord inden de kommer i træfadene for selve gæringen.

Vinmarken er beliggende 200 meter over havets overflade, og her er plantet Tempranillo, Syrah og Merlot-druer. Druerne høstes i slutningen af august og bringes direkte til vineriet, hvor de afstilles, presses let og ligger til udblødning i 4 dage ved ca. 8°C. Herefter vinificeres druerne separat, 30 % af mosten gæres på egetræsfade og resten på ståltonke med temperaturkontrol. Efter gæring blandes vinen og lagres i 12 måneder på franske egetræsfade.

Om Producenten

Pago de Cirsus er beliggende i La Finca Bolandin i Ablitas området, som er den sydligste del af Navarra-distriktet. Her råder firmaet over 220 ha, hvoraf 65% er vinmarker. Vinproduktionen varetages af et stort hold dygtige ønologer med en tidligere ansvarlig fra Château Haut-Brion, 1'er Grand Cru Classé fra Bordeaux i spidsen.

Pago de Cirsus har opnået den højeste udmærkelse et vineri kan opnå i Spanien, nemlig klassifikationen Vino de Pago. Denne klassifikation tildeles kun de vinerier, hvor alle dele lever op til de strengeste krav, lige fra vinfremstillingen over marker, vinstokke, druer til høst, produktionsmetoder og lagring. Pago de Cirsus er med rette særdeles stolt af denne prestigefyldte udmærkelse, som vidner om kvalitet i en klasse helt for sig selv.

 **Guldmedalje**
I.W.C

92 point
I.W.C


Barego'mad