

2017 PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY BARREL FERMENTED

SPANIEN, NAVARRA

Velbalanceret, behagelig og blød

Lys gylden strågul farve i glasset med ekspressiv duft af eksotisk frugt i perfekt balance med vanilje og egetræ. I munden opleves vinen kompakt og kølig med fed og cremet struktur. Her er noter af det fineste egetræ og en silkeblød og vedvarende eftersmag.

Pago de Cirsus Chardonnay Barrel Fermented er særdeles velegnet til skaldyr og alt godt fra havet, risretter og bagte grøntsager, lyst kød og friske, fede oste. Serveringstemperatur: 11-13°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Vinmarkerne 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.

Druerne til Pago de Cirsus Chardonnay Barrel Fermented er høstet i slutningen af august måned, 220 meter over havet fra en parcel med kun Chardonnay. Efter presning gærer mosten i tanke af rustfrit stål under kontrolleret temperatur på 5°C.. Gæringen tager 10 dage. Vinen lagrer på franske egetræsfade i ni måneder og herefter fem måneder på flaske, inden flaskerne frigives til salg.

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.

