

## VINO: TINTO PAGOS DE PEÑAFIEL CRIANZA' 03

**Cosecha:** 2003

**Producción:** stock disponible para USA 15.000 botellas

**Variedades de uvas:** tinto fino

**Edad de los viñedos:** 40 años

### Procedencia de la uva:

**Viñedos:** 40 años en vaso

**Situación del viñedo:** *Pago Fuente de la Salud* (Peñafiel)

**Suelo:** calcáreo-arcilloso

**Rendimiento medio:** 2500 kg/hectárea

### Vinificación:

**Cosecha:** vendimia realizada a mano, pasada por la mesa de selección

### **Maceración / fermentación:**

- Maceración pre-fermentativa: NO
- Fermentación alcohólica: 28° C
- Maceración post-fermentativa: 17 días
- Fermentación maloláctica: temperatura controlada en cuba durante 22 días
- Crianza: 16 meses en bodega y 14 en botella
- Tipo de roble de las barricas: americano y francés
- Edad de las barricas: NUEVAS
- Tipo de tostado: medio
- Fecha de embotellado: julio 2002

**Filtración:** ninguna

### Otras características:

**Grado alcohólico:** 14 % vol.

**Acidez total:** 5.9 gr / l

**Azúcares reductores:** 1,5 gr / l

**Ph:** 3,50