

VINO: TINTO PAGOS DE PEÑAFIEL RESERVA 02

Cosecha: 2002

Producción: stock disponible para USA 6.000 botellas

Variedades de uvas: tinto fino

Edad de los viñedos: 60 años

Procedencia de la uva:

Viñedos: 60 años en vaso

Situación del viñedo: *Pago Simonazo*

Suelo: arcilloso-arenoso

Rendimiento medio: 2000 kg/hectárea

Vinificación:

Cosecha: vendimia realizada de forma tradicional, pasada por un cuidadoso proceso de selección manual

Maceración / fermentación:

- Fermentación alcohólica: 28° C
- Maceración post-fermentativa: 21 días en barricas nuevas
- Fermentación maloláctica: rigurosos controles en barrica
- Crianza: 28 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella
- Tipo de roble de las barricas: americano y francés *Allier*
- Edad de las barricas: NUEVAS
- Tipo de tostado: medio
- Fecha de embotellado: julio 2000

Filtración: ninguna

Otras características:

Grado alcohólico: 13.5 % vol.

Acidez total: 5 gr / l

Azúcares reductores: 0,7 gr / l

Ph: --