

## VINO: TINTO PAGOS DE PEÑAFIEL VENDIMIA SELECCIÓN 2004

**Cosecha:** 2004

**Producción:** stock disponible para USA 5.000 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 y Pago Molino Lobo*

**Suelo:** arcilloso-arenoso

**Rendimiento medio:** 1900 kg/hectárea

### Vinificación:

**Cosecha:** vendimia realizada de forma tradicional, pasada por un cuidadoso proceso de selección manual escogiendo los mejores frutos tanto en el *Pago* con en mesa

### **Maceración / fermentación:**

- Fermentación alcohólica: 27° C
- Maceración post-fermentativa: 30 días en barricas nuevas
- Fermentación maloláctica: rigurosos controles en barrica
- Crianza: 14 meses en barrica
- Tipo de roble de las barricas: americano y francés *Allier*
- Edad de las barricas: NUEVAS
- Tipo de tostado: medio

**Filtración:** ninguna

### Otras características:

**Grado alcohólico:** 14 % vol.

**Acidez total:** 5.9 gr / l

**Azúcares reductores:** 1,5 gr / l

**Ph:** --