Pago de los Capellanes Crianza 2010 - D.O. Ribera del Duero

Elaborado con Tempranillo (100%), el vino Pago de los Capellanes Crianza 2010 nos ofrece a la vista un color guinda muy...

Monday, March 3, 2014



Tipo de vino

Tinto

Productor

Pago de los Capellanes

País

España

Región

Burgos

Página web

http://www.vinoscondenominacion.com/do-ribera-del-duero/379-pago-de-los-capellanes-crianza-2010/

Precio

18.95 EUR (aprox.)

Elaborado con Tempranillo (100%), el vino Pago de los Capellanes Crianza 2010 nos ofrece a la vista un color guinda muy intenso brillante, con ribetes cardenalicios.

En nariz es muy franco, con un buen equilibrio fruta-madera en el que se funden los tonos de vainilla con fruta bien madura, frutos negros y del bosque. Sobresalen notas de cuero y regaliz propias del ensamblaje del Roble Francés con los aromas varietales del vino Pago de los Capellanes Crianza 2010

El paso en boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores y percibiéndose también unos taninos finos que contribuirán a alargar su vida, para acabar con un final en boca y un postgusto largo y elegante.

Viñedo: Pago de los Capellanes, Pedrosa de Duero.

Composición Varietal: 100% Tempranillo.

Tipo de Suelo: Arcilloso calcáreo.

Crianza: 12 meses en barrica, resto en botellero.

Tipo de Roble: 100% Roble Francés. Tostado medio.

Servicio: Descorchar y decantar una hora antes de su consumo a una temperatura de 16º-18º C

Guía Peñín 94