vinetur

Vinos de Pequeñas DOs que deberías “vivir” (IV)

martes 23 de febrero de 2021

ESCRITO POR MARTA GARRIDO

Siguiendo con la selección de vinos de Pequeñas Denominaciones de Origen, hoy os presento este vino Pago de Cirsus Cuvée Especial.

Lo he elegido, ya que representa el más alto nivel de calidad dentro de la pirámide de las Denominaciones de Origen: "Vinos de Pago" (I).



Vino de Pago es un tipo de Denominación de Origen Protegida española para vinos que garantiza la procedencia de las uvas y el vino de un pago (paraje o sitio rural) determinado con unas características edáficas específicas. Es decir, cuando en una finca o terreno concreto existe un microclima particular y una composición del terreno específica que la diferencian y distinguen de otras zonas de su entorno.

Esta indicación geográfica está reglamentada por la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, que en su disposición adicional tercera estipula que todos los vinos sujetos a esta denominación deben cumplir los siguientes requisitos:

(I)La ley 24/2003 del 10 de julio de la viña y el vino.

Pago: "Un paraje rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de su entorno, y donde se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares. Además, la producción de la uva, la elaboración del vino y el embotellado deben realizarse dentro del pago, siguiendo estrictamente las normas de producción reguladas por Orden Ministerial específica para cada Pago"

1. El pago debe encontrarse dentro de una Denominación de origen protegida.

2. El pago debe ser conocido con un nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de los viñedos de los que se obtiene el vino y cuya extensión máxima no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio se ubique.

3. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de vino de pago calificado siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada.

4. Los vinos de pago serán elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago, en bodegas situadas en la proximidad del pago.

5. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada de otros vinos.

6. En la elaboración de los vinos de pagos se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos.

7. Cada vino de pago deberá contar con un órgano de gestión, sujeto a la legislación de las comunidades autónomas.

Objetivos

De características muy distintas, las denominaciones de origen Pago, siguen un objetivo bien definido, que es la máxima calidad. Esto implica aportar a sus vinos, los aromas y cualidades del terreno y el entorno, donde crecen las uvas que pasarán a formar parte de esos vinos.

Como curiosidad:

La palabra "pago" proviene del latín "Pagus", que se refiere a "pequeña aldea o finca".

¿Cuántos pagos existen?

En la actualidad existen 18 Pagos de los cuales la mayoría se encuentran en Castilla la Mancha:

Pagos de Castilla la Mancha:

- Pago Calzadilla (Cuenca)
- Campo de la Guardia (Toledo)
- Dominio de Valdepusa (Toledo)
- Casa del Blanco (Ciudad Real)
- Dehesa del Carrizal (Ciudad Real)
- Pago Florentino (Ciudad Real)
- Finca Élez (Albacete)
- Pago Guijoso (Albacete)

Pagos de Aragón:

- Pago de Aylés (Zaragoza)

Pagos de la Comunidad Valenciana:

- Finca El Terrerazo (Valencia)

· Pago Chozas Carrascal (Valencia)

· Pago Vera de Estenas (Valencia)

· Los Balagueses (Valencia)

Pagos de Navarra:

· Pago de Arínzano

· Pago de Otazu

· Prado de Irache

· Pago Finca Bolandín

· Pago de Cirsus

Una aclaración muy importante

Aunque podéis encontrar otros vinos que dentro de su etiqueta añadan la palabra Pago, no lo son si no pertenecen a estas bodegas, aunque la legislación ha permitido, de manera errónea, la utilización de esos nombres, haciendo que los verdaderos vinos de Pago de la lista anterior, no tengan todo el reconocimiento que se merecen.

Fuentes:

https://www.di-vinum.com/vinos-de-pagos

https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_de_pago

Pago Bolandín

Pago de Cirsus, recibió en el año 2014 la certificación de Denominación de Origen Protegida Pago (D.O.P Pago). Desde esta fecha se elaboran los vinos bajo la D.O.P. Pago Bolandín (II).

La Finca Bolandín está ubicada en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra; a una altitud de 395 metros sobre el nivel del mar, La Finca Bolandín posee 200 hectáreas totales donde se encuentra el Viñedo, la Bodega, un Hotel y un Restaurante.

Las variedades plantadas han sido cuidadosamente seleccionadas para que su adaptación genética fuese ideal en las condiciones más extremas de temperatura, siete variedades de uvas distintas, se encuentran estratégicamente ubicadas en cada una de las zonas de la finca con el objetivo de obtener el mayor potencial de cada variedad.

1. Variedad Chardonnay.
2. Variedad Moscatel Grano Menudo.
3. Variedad Cabernet Sauvignon.
4. Variedad Merlot.
5. Variedad Syrah.
6. Variedad Tempranillo.
7. Variedad Garnacha.

Más información en: https://www.pagodecirsus.com/es/bodega-pago-de-cirsus/finca-bolandin.html

Pago de Circus Cuvée Especial Añada 2016

Este vino fue premiado en la 4ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas DOs, en la Categoría: Tintos con 12 o más meses de crianza.

Características:

· Terroir: Clima Continental con baja pluviometría (< 200 mm al año). Altitud 350 metros sobre el nivel del mar. Los suelos de la zona alta del cerro están formados por arcillas rojas. La zona de laderas que se desarrollan en torno a este cerro, están compuestas por gravas, arenas y arcillas.

· Variedades seleccionadas: Tempranillo, Merlot y Syrah. Coupage en diferentes porcentajes, según la añada.

· Cultivo:

o Control de plagas integrado de bajo impacto ambiental.

o Rendimiento por hectárea 4500 kg.

o Rendimiento por cepa 1,6 kg.

o Sistema de conducción de doble cordón.

o Densidad de la Viña 2.800 cepas / hectárea.

· Vendimia:

o Época de maduración del Tempranillo, hacia la primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre.

o Cosecha A mano, en cajas de 15 kg por parcelas y variedades.

o Doble selección; de racimos en parcela, y de granos maduros y tersos en bodega.

· Elaboración:

o Maceración en frío a 5 º C durante las primeras 24 horas en sala refrigerada.

o Fermentación: En tintas de roble francés.

o Envejecimiento: 14 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTA DE CATA:

Pago de Cirsus Selección Cuvée Especial, presenta en copa un color rojo cereza, de capa media/ alta.

En nariz, a copa parada, se aprecian conservas de frutos rojos de arándano y zarzamora, con notas especiadas. Tras oxigenar el vino, aparecen olores de ahumado y chocolate negro.

La entrada en boca es potente, con un paladar envolvente y postgusto de larga duración.

El sabor frutal de cereza, se integra perfectamente con notas balsámicas, cáscara de nuez y especias dulces tales como canela o nuez moscada con un punto de pimienta negra.

Hablamos de un vino donde en boca se presenta, sedoso, glicérico y aterciopelado. Muy estructurado, elegante y bien equilibrado

Compra del vino en:

https://www.pagodecirsus.com/es/9_cuvee-especial.html

https://pequenasdos.com/compra-vino/


Pago de Cirsus


Cirsus
Pago de


Pago de Cirsus
CUVÉE ESPECIAL
2016
PRODUCT OF SPAIN

Pago de Cirsus

Bodega Pago de Cirsus cultiva sus uvas y embotella todos los vinos en su propiedad, donde el Río Ebro, el cierzo y el Moncayo aportan valores únicos. El terreno, el microclima, las variedades, el método de elaboración y la crianza, convergen en un carácter y una personalidad especial reflejados en cada botella.

Pago de Cirsus harvests and bottles all of their wines at its Estate, where the river Ebro, the cierzo and the Moncayo hill add unique values. The terrain, the microclimate, the varieties, the production method and its aging give each bottle unique characteristics and personality.

AUTÉNTICO VINO DE PAGO · DOP PAGO BOLANDIN ·

DOP VINO DE PAGO BOLANDIN

Embotellado en origen. Bodega Pago de Cirsus S.L.
Ablitas - España. N.R.E. 31/42095-NA
Producto de España | www.pagodecirsus.com

Contiene Sulfitos. Contains Sulphites. Enthält Sulfite.
Bevat Sulfieten. Indeholder Sulfitter

8436553140061

75cl. 15% Vol. alc.