



NUESTROS VINOS

Pago Negralada 2017



DATOS

FECHA DE VENDIMIA

14 - 15 de septiembre 2017

VARIETADES

100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO

15.5% vol.

ENVEJECIMIENTO

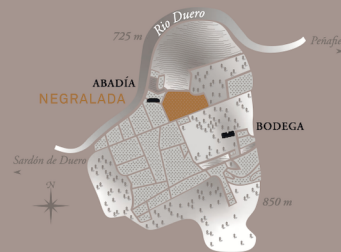
16 meses en roble francés

PRODUCCIÓN

37 barricas

Pago Negralada procede de una viña de Tempranillo, la variedad más noble española. Las vides han sido plantadas sobre suelos de gravas profundas y arena en superficie, que le conceden a este vino un carácter firme y tánico.

Es un vino de largo recorrido con un gran potencial de envejecimiento, originario del pasado dispuesto a triunfar en el futuro.



NOTA DE CATA

Pago Negralada 2017 es intenso y muy atractivo en nariz, con aromas de fruta confitada y negra como las ciruelas negras, moras y cerezas picota que se funden con notas balsámicas y especiadas de pino, regaliz negro y humo. Y en boca es un vino profundo, de acidez viva y de rasgos afilados, con unos taninos austeros, y mucha vida.

AÑADA 2017

A finales de abril se registraron temperaturas muy frías con dos 2011: Peñin - 95 puntos
2012: Guía Gourmets - 97 puntos fuertes heladas registradas en zonas
2013: Guía Gourmets - 95 puntos vitícolas de España y Europa. No
2015: Guía Gourmets - 97 puntos obstante, nuestro terreno apenas se Decanter World Wine Awards vio afectado gracias a nuestras torres - 95 puntos anti-helada.
2016: Guía Gourmets - 96 puntos
La añada 2017 se caracteriza por los Peñin - 95 puntos bajos rendimientos debido a la sequía, Jancis Robinson.com - 17 puntos con menos racimos y grano de uva
2017: Peñin - 95 puntos pequeño de gran concentración. Sin embargo, ésta no ha impedido que Valoración usuarios Vivino: 4,5 sobre 5 la calidad y tipicidad de todas las parcelas haya sido muy buena, con vinos muy aromáticos, con estructura

RECONOCIMIENTOS