



NUESTROS VINOS

Pago Valdebellón 2018

DATOS

FECHA DE VENDIMIA

20 - 22 de octubre 2018

VARIETADES

100% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

16 meses en roble francés

PRODUCCIÓN

17 barricas



Pago Valdebellón es la expresión más pura del Cabernet Sauvignon. Un vino que muestra la grandeza del terruño del que procede, de fondo calcáreo y que goza de un especial microclima en la parte de mayor altitud de la finca.

El resultado es un vino de gran intensidad de color y profundidad, que desprende un aire fresco y delicado a especias dulces, frutas exóticas y aromas minerales. Su persistente bouquet de grosella y monte bajo destila raza. En conjunto, es un vino complejo y generoso que ha llegado a ser conocido y reconocido como el mejor vino de Cabernet Sauvignon de España.

NOTA DE CATA

Un vino de capa alta, estructurado y complejo, con mucho cuerpo en boca y con un gran perfil aromático, que evoca a pimienta rojo asado, escalibada, tomatara de huerto que se funden con notas mentoladas como anís estrellado y un toque mineral de tierra caliza y grafito. Tiene un magnífico paladar, amplio, sabroso y de delicada plenitud. Un vino que se sale del perfil de fruta y tiene un punto de originalidad por su carácter.



AÑADA 2018

La añada 2018 se caracterizó por el frío, la lluvia y la poca insolación hasta el mes de junio. Un clima que fue bien recibido tras la larga sequía del año anterior.

El resto de temporada estival se caracterizó por no ser excesivamente cálida, salvo el mes de septiembre, que fue el más caluroso registrado por la bodega hasta la fecha, lo que favoreció la recuperación del ciclo vegetativo.

RECONOCIMIENTOS

2011: Peñin - 97 puntos
2012: Guía Gourmets - 97 puntos
2013: Guía Gourmets - 97 puntos
2015: Guía Gourmets - 97 puntos
Jancis Robinson.com - 17 puntos
2016: Guía Gourmets - 97 puntos
2017: Robert Parker TWA - 94 puntos
2018: Peñin - 93 puntos

Valoración usuarios Vivino: 4.4 sobre 5