

62 MILLAS AL CIELO

9 MESES

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Ribera del Duero

VARIETAT: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 15-20 dies

Tipus de fermentació: Elaboració tradicional en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. Alt percentatge de fermentació malolàctica realitzada en bota, criança amb les seves mares d'almenys 2 mesos.

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 22-25°C

Criança: Durant 9 mesos en roure 70% americà i 30% francès (10% bota nova)

Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 1 mes

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,69

Acidesa total: 5,3 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: < 0,5 g/L

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

GASTRONOMIA

Es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas como cordero asado, estofados y guisos. Además acompaña muy bien unas berenjenas a la parmigiana, platos de pasta o que contengan salsa de tomate. Servir entre 14-16°C.

LLEGAT

62 millas es la distancia que separa nuestra bodega en Fompedraza de la línea de Kármán, donde empieza el cielo. Un roble 100% tinto fino, con 9 meses de envejecimiento en barricas de roble francés, originario de los viñedos plantados con la fundación de la bodega Pago del Cielo. Este vino destaca por su frescura natural, aportada por la altitud de los páramos, y que alcanza una madurez óptima.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

62 MILLAS AL CIELO

9 MESES

TERROIR

Meteorología

En Ribera del Duero, las precipitaciones durante el ciclo vegetativo fueron muy inferiores respecto al año anterior, reduciéndose prácticamente a la mitad. Sin embargo, durante el período de maduración, de agosto a septiembre, la tendencia se revertió y llovió más. En cuanto a temperaturas, estuvieron por encima de la normalidad durante gran parte del año y se produjeron algunas olas de calor durante el verano.

Pluviometría

Total anual (anyada actual): 431,6 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 13,4°C



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES