

PAGO DEL CIELO

2019

DO: Ribera del Duero

Varietat: Tempranillo

Època de verema: Primera setmana de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: 15-20 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable a 26°C amb extracció lenta, amb un petit percentatge de la fermentació realitzat en àmfora.

Temps de fermentació alcohòlica: 14 dies

Temperatura de fermentació: 26-28°C

Criança: En botes noves de roure francès de gra fi durant 15 mesos.

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,73

Acidesa total: 5,2 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 1,6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10-15 anys

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

Standard (75 cl): 3.834

Comentaris anyada:

Durant el cicle vegetatiu dels ceps, és a dir, d'abril a setembre, les precipitacions van ser inferiors a les del mateix període de l'any anterior, que va ser especialment plujós. Pel que fa a les temperatures, cal destacar que l'hivern va ser suau i l'inici de l'estiu una mica més càlid del que és habitual. Durant els mesos de maduració del raïm, d'agost a setembre, va ploure poc i molt puntualment, amb una temperatura mitjana de més d'un grau per sota de l'any anterior.


PAGO DEL CIELO



**Sòl:**

Sòls amb textures mitjanes o fines i molt rics en carbonats, desenvolupats en vessants a partir de calcàries i margues del miocè.

Pluviometria:

Total anual (anyada actual): 426,4 mm

Temperatura:

Mitjana anual (anyada actual): 12,2°C



Història: Fa 100 anys, els viticultors de Fompedraza van plantar una vinya al vessant de l'erm que avui és el testimoni viu d'un món que ja va passar. Per sort, persisteixen els vells ceps de tinta fina malgrat el clima adust, abstrets en un paisatge que, gràcies a elles, està cada cop més a prop de l'eternitat.