

PAGO DEL CIELO

2019

DO: Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Época de vendimia: Primera semana de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 15-20 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable a 26°C con extracción lenta, con un pequeño porcentaje de la fermentación realizado en ánfora

Tiempo de fermentación alcohólica: 14 días

Temperatura de fermentación: 26-28°C

Crianza: En barricas nuevas de roble francés de grano fino durante 15 meses

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,73

Acidez total: 5,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10-15 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 3.834

Comentarios cosecha:

Durante el ciclo vegetativo de las cepas, es decir de abril a septiembre, las precipitaciones fueron inferiores a las del mismo periodo del año anterior, que fue especialmente lluvioso. En cuanto a las temperaturas, hay que destacar que el invierno fue suave y el inicio del verano un poco más cálido de lo habitual. Durante los meses de maduración de la uva, de agosto a septiembre, llovió poco y de manera muy puntual, con una temperatura media de más de un grado por debajo de la del año anterior.


PAGO DEL CIELO



**Suelo:**

Suelos con texturas medias o finas y muy ricos en carbonatos, desarrollados en laderas a partir de calizas y margas del mioceno.

Pluviometría:

Total anual (añada actual): 426,4 mm

Temperatura:

Media anual (añada actual): 12,2°C



Historia: Hace 100 años, los viticultores de Fompedraza plantaron un viñedo en la ladera del páramos que hoy es el testimonio vivo de un mundo que ya pasó. Por fortuna, persisten las viejas cepas de tinta fina a pesar del clima adusto, ensimismadas en un paisaje que, gracias a ellas, está cada vez más cerca de la eternidad.