

PAGO DEL CIELO

2020

DO: Ribera del Duero

Varietat: Tinto fino (Tempranillo)

Època de verema: Última 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: 98% en botes de roure francès i 2% en bota de roure americà durant 15 mesos. 30% Bota nova

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,72

Acidesa total: 5,11 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

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): 4.069

Comentaris anyada:

La collita 2020 va venir marcada per un hivern suau pel que fa a temperatures, la primavera va ser plujosa i l'estiu no excessivament càlid. Les pluges de final de cicle properes a la verema van condicionar l'inici d'aquesta. Aquestes condicions climàtiques van provocar una brotació primerenca, un enverament molt homogeni en totes les parcel·les i una maduresa polifenòlica òptima amb graus més baixos. Tot i el risc de malalties, l'estat sanitari del raïm va ser excepcional. Els vins de la collita 2020 són molt intensos aromàticament i suaus al paladar.

Premis:

- Collita 2020: 95 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- Collita 2020: 93 punts, Peñín 2026
- Collita 2020: 93 punts, JamesSuckling.com 2025
- Collita 2019: 92 punts, JamesSuckling.com 2024
- Collita 2019: 97 punts, Grupo Gourmets 2019


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): 413 mm

Temperatura:

Mitjana anual (anyada actual): 12,5°C



Història: Fa 100 anys, els viticultors de Fompedraza van plantar un vinya a la vessant del páramos que avui és el testimoni viu d'un món que ja ha passat. Per sort, persisteixen les velles ceps de tinta fina malgrat el clima adust, endinsades en un paisatge que, gràcies a elles, està cada vegada més a prop de l'eternitat.