

D.O. PROTEGIDA VINO DE PAGO

PAGO FLORENTINO 2015

“Un pago con identidad propia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Cencibel 100%

PRODUCCIÓN

210.000 botellas bordelesas de 75 cl.

También disponible en Magnum y botellas de 3l., 5l. y 9l.

VIÑEDO

Pago Florentino 2015 vuelve a elaborarse como cada año con las mejores uvas que proceden de la finca La Solana situada en la localidad manchega de Malagón.

Todo el viñedo se encuentra rodeando la bodega, y está situado al pie de una colina, protegido por el norte con una sierra y orientado al sur, hacia dos lagunas naturales.

Las características climatológicas son muy particulares, con inviernos con temperaturas bajo cero y veranos en los que la temperatura puede superar los 40 °C.

El suelo son galets en superficie (drenaje perfecto) y subsuelo con arcillas de un alto potencial de retención (esto hace que las viñas en verano sufran un estrés hídrico moderado) y una capa de pizarra por debajo que funciona a modo de balsa.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

El 25 de agosto al encontrarse la uva en su punto óptimo de maduración comenzamos la vendimia.

Los racimos escogidos fueron vendimiados en cajas de 15 kg, seleccionados en mesa y posteriormente despallados. La uva se encubó en depósitos de acero inoxidable por gravedad, se maceró durante 4 días en frío y posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 28°C.

Tras esta fermentación alcohólica introdujimos el vino en barricas nuevas de roble francés y americano para realizar la fermentación maloláctica y su posterior crianza durante 12 meses en barrica de roble francés y americano.

CATA

VISUAL

Vino limpio y brillante de color cereza con ribetes y matices violáceos.

OLFATIVA

Multitud de matices diferenciados, entrelazándose la fruta roja madura con los aromas de café tostado, frutas negras y torrefactos.

GUSTATIVA

Entrada de boca sedosa y amable, con gran intensidad y duradero en el tiempo; el retronasal nos vuelve a recordar las frutas negras y torrefactos percibidos en nariz.

MARIDAJE Y CONSUMO

Arroces o carnes blancas, así como para acompañar aperitivos contundentes; con carnes rojas a la parrilla o al horno sin muchas especias. Un vino ideal para disfrutarlo en los postres de chocolate. Temperatura de servicio recomendada 17 °C.

FECHA DE CATA

7 febrero de 2018.

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,9% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	118 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,68 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	40 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,57 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	1,60 G/L
		Ph:	3,75



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

