

PAGO FLORENTINO 2013

“Un pago con identidad propia”



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



VARIEDADES

Cencibel 100%

PRODUCCIÓN

165.000 botellas bordelesas de 75 cl.

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

VIÑEDO

Pago Florentino 2013 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 veintisiete 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

Los ribetes violáceos resaltan sobre el color rojo cereza de un vino muy limpio y brillante.

OLFATIVA

La gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, predominan con una alta intensidad aromática ensamblándose con los tonos de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses de su estancia en barrica.

GUSTATIVA

Vino fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en el paso por la misma. En el posgusto, volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

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

8 febrero de 2016.

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:	14,9% VOL.	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) TOTAL:	108 MG/L
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):	4,68 G/L	DIÓXIDO DE AZUFRE (SO ₂) LIBRE :	30 MG/L
ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):	0,65 G/L	AZÚCARES REDUCTORES:	2,4 G/L
		Ph:	3,72



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com