

D.O. PROTEGIDA VINO DE PAGO
PAGO FLORENTINO ECO 2021
"Un pago con identidad propia"



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



ECOLÓGICO

VARIEDADES

Cencibel 100%

PRODUCCIÓN

120.000 botellas borgeñas de 75 cl.

También disponible en Magnum y botellas de 3l. y 6 l.

VIÑEDO

Pago Florentino 2021 vuelve a elaborarse como cada año con las mejores uvas que proceden de nuestra finca La Solana situada en la localidad manchega de Malagón, pero para esta añada nuestro vino sale ya como Ecológico. 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. Cerdado ya como ecológico en su totalidad. 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 2 de septiembre, 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, maceró durante 3 días en frío y posteriormente realizó la fermentación alcohólica a una temperatura inferior a 26°C.

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

CATA

VISUAL

Vino limpio y brillante de color rojo picota con ribetes y matices violáceos.

OLFATIVA

Potente nariz de alta diversidad aromática con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefacto

GUSTATIVA

Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino

MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves. Temperatura de servicio recomendada 16-18 °C.

FECHA DE CATA

25 Mayo de 2024.

ENÓLOGO

Adolfo González

ANÁLISIS

GRADO ALCÓHOLICO:

14 % VOL.

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO):

5,94 G/L

ACIDEZ VOLATIL (ACÉTICO):

0,45 G/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) TOTAL: 72 MG/L

DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂) LIBRE : 36 MG/L

AZÚCARES REDUCTORES: 1,65 G/L

Ph: 3,72



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com