2017 PAGO DE CIRSUS OAK AGED SINGLE VINEYARD

SPANIEN, NAVARRA



Blød, frugtrig og intens

Dyb granatrød farve med blå kant. Duften er præget af friske blåbær og en anelse krydderi fra fadlagringen. Smagen er fyldig, uden at blive tung. Frisk og frugtfyldt med noter af blå og røde bær i flot harmoni. Tanniner er velbalanceret med den tætte bløde frugt i eftersmagen.

Velegnet til kødretter med god krydring og tørre spanske oste. Serveringstemperatur: 17-19°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Alle vine lagres på egetræsfade fra de førende bødkerier i Frankrig og USA. 90% fransk fad og 10% amerikansk. Vinmarken passes efter de mest optimale forskrifter med "grøn høst", hvor man fjerner umodne drueklaser i marken inden den sidste modning går i gang. På den måde gives mere intensitet og power til de tilbageværende druer. Efterfølgende sorteres alle druer på et sorteringsbord inden de kommer i træfadene for selve gæringen.

Denne vin er sammensat af 50% Merlot, 30%Tempranillo og 20% Syrah. Druerne høstes fuldmodne og bringes straks til vineriet, hvor de gennemgår en kontrolleret gæring ved 26-28°C over ca. 13 dage. Efter endt gæring lagres vinen i 9 måneder på egetræsfade.

Om Producenten

Pago de Cirsus er beliggende i La Finca Bolandin i Ablitas området, som er den sydligste del af Navarra-distriktet. Her råder firmaet over 220 ha, hvoraf 65% er vinmarker. Vinproduktionen varetages af et stort hold dygtige ønologer med en tidligere ansvarlig fra Château Haut-Brion, 1'er Grand Cru Classé fra Bordeaux i spidsen.

Pago de Cirsus har opnået den højeste udmærkelse et vineri kan opnå i Spanien, nemlig klassifikationen Vino de Pago. Denne klassifikation tildeles kun de vinerier, hvor alle dele lever op til de strengeste krav, lige fra vinfremstillingen over marker, vinstokke, druer til høst, produktionsmetoder og lagring. Pago de Cirsus er med rette særdeles stolt af denne prestigefyldte udmærkelse, som vidner om kvalitet i en klasse helt for sig selv.

★★★★★
VinAvisen