



# PAGO DE VALTARREÑA

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carnes y estofados
Crianza	9 meses en bodega de roble francés
Añada	2020
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas

## ELABORACIÓN

Vinificación parcelaria por gravedad de Pago de Valtarreña

## NOTA DE CATA

Vista: atractivo de nítido y brillante color cereza.

Nariz: intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan notas de frutas negras en sazón, con recuerdos tostados de cueros y cafés. Al profundizar encontramos aromas especiados de gran intensidad y persistencia.

Boca: carnoso, aterciopelado, estructurado, fresco y con gran equilibrio

## MARIDAJE

Carnes y estofados

## CARMELO RODERO

La bodega se comenzó por el viñedo; se fueron adquiriendo terrenos de cereal y plantándolos de viná, siempre en el entorno de Pedrosa de Duero, hasta llegar en la actualidad a las 120 Ha.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

### REGIÓN

Burgos

### AÑO DE CREACIÓN

1991

### FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

### VIÑEDO PROPIO

Si

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional