



PAGO DE VALTARREÑA

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carnes y estofados
Crianza	9 meses en barrica 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 plantando los de viña, 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Mínima intervención

REGIÓN
Burgos

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1991

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional