



Pagos de Anguix Costalara 2022

Fruta y modernidad

Vino Tinto DO Ribera del Duero
Viticultura Ecológica



Color rojo picota muy cubierto. En nariz destaca por su alta intensidad aromática, donde predominan las notas de fruta roja y negra madura, como cerezas y moras. Se complementa con delicados matices de anisados, regaliz, canela y un sutil toque floral de violetas. Además, aparecen elegantes aromas balsámicos de menta y eucalipto, junto con ligeros toques tostados que aportan una mayor complejidad.

En boca es estructurado y envolvente, con un tanino maduro y firme que aporta carácter y textura. El alcohol está perfectamente equilibrado por la frescura y la expresión frutal, mientras que su cuerpo carnoso llena el paladar con una sensación de plenitud.

Disfrutable desde ahora, este vino demuestra un notable potencial para ganar complejidad y refinamiento con el paso del tiempo.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad 100% Tinto Fino

Altura del viñedo 850 m sobre el nivel del mar

Suelos Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcáreo

Portainjerto 110 Richter

Edad del viñedo 20 a 25 años

Conducción Cordon Royat

Marco de plantación 2.500 pies por Ha

Rendimiento 5.100 kg/Ha

Vendimia manual

Fecha de inicio de vendimia 7 de octubre de 2022

Crianza y tipo de roble 12 meses
75% en barricas de roble francés y
25% en roble americano de grano fino

Nº de botellas 100.024 botellas de 75 cl y 8.140 magnums

Grado alcohólico 15%

Azúcar residual < 1,7 g/l

ATT 5,3 g/l

PH 3,7

Temperatura de servicio 16 °C