



Pagos de Anguix Barrueco 2021

L'encant de la complexitat i l'estructura

Vi negre DO Ribera del Duero
Viticultura ecològica



Una anyada singular, la del 2021, marcada per gelades a l'abril que van reduir la producció, seguides de pluges i d'un estiu amb precipitacions escasses. La verema, a principis d'octubre, va permetre una maduració òptima i una gran concentració al raïm, clau del seu caràcter sucós, estructurat i longeu.

Presenta un color vermell picota profund. En nas es revela un perfil aromàtic complex i expressiu, on la fruita negra madura —mores, prunes panses i cireres— s'entrellaça amb matisos de toffee, sotabosc i un lleu toc balsàmic amb un fons especiat de pebre negre, notes torrades i cacau.

En boca, destaca pel seu cos, amb tanins rodons i vellutats que embolcallen el paladar. La seva estructura sòlida manté un equilibri impecable entre fruita, volum i frescor, desemboçant en un final llarg, persistent i marcat per un retrogust frui-tós intens, que augura una excel·lent capacitat de guarda.

DETALLS TÈCNICS

Varietat 100% tempranillo

Altitud de la vinya Més de 810 m sobre el nivell del mar

Sòls Argil-lo-calcaris

Portaempelt 110 Richter

Edat de la vinya 25 a 30 anys

Conducció Cordó Royat

Marc de plantació 2.200 ceps per ha

Rendiment 4.800 kg/Ha

Verema manual

Data d'inici de la verema 14 d'octubre de 2021

Criança i tipus de roure 15 mesos
75% en bótes de roure francès i
25% en roure americà de gra extra fi

Data d'embotellament Maig de 2023

Nombre d'ampolles 14.911 ampolles de 75 cl

Grau alcohòlic 15%

Sucre residual < 0,1 g/l

ATT 5,21 g/l

pH 3,73

