

Pagos de Anguix Costalara 2022

Fruita i modernitat

Vi negre DO Ribera del Duero
Viticultura ecològica



Un intens to vermell cirera introdueix aquest vi modern i expressiu. Al nas, captura l'atenció amb una alta intensitat aromàtica, mostrant fruites vermelles i negres madures, com cireres i móres.

Es combinen harmoniosament amb notes delicades d'anís, regalèssia, canyella i un subtil toc floral de violetes. Les aromes balsàmiques elegants, incloent-hi menta i eucaliptus, enriqueixen el bouquet, mentre que les lleugeres nuances torrades hi afegeixen complexitat.

Al paladar, el vi és estructurat i envolvent, amb tanins madurs i fermes que afegeixen caràcter i textura. El seu alcohol està perfectament equilibrat amb una frescor vibrant i una expressió concentrada de fruita. Tot i que ja és plaent, aquest vi mostra un notable potencial d'envelliment, promentent evolucionar encara més en complexitat i elegància amb el temps.

DETALLS TÈCNICS

| | |
|-----------------------|--|
| Varietat | 100% Tempranillo |
| Altitud de la vinya | 850 metres sobre el nivell del mar |
| Sòls | Pedregosos sobre un fons argilós-calçari |
| Portaempelt | 110 Richter |
| Edat de la vinya | 20-30 anys |
| Sistema de formació | Cordon Royat |
| Densitat de plantació | 2.500 vinyes/ha |
| Rendiment | 4,200 kg/ha |
| Verema | Verema manual |

| | |
|-------------------|---|
| Envelliment | 12 mesos 75% en bótes de roure francès i 25% en roure americà de gra fi |
| Data d'embotellat | Maig 2024 |
| Nombre d'ampolles | 100,024 (75 cl) and 8,140 magnums |
| Grau alcohòlic | 15% |
| Sucre residual | < 1,7 g/l |
| ATT | 5,3 g/l |
| pH | 3,7 |
| Data de verema | 22 de setembre de 2022 |