



Senda de las Carretas, 41
47320 Tudela de Duero. Valladolid (Spain)
Tel. 983 857 627
www.pagodelaoliva.com

 **PAGO DE LA OLIVA**
BODEGAS Y VIÑEDOS



TONNEAU BOUQUET

Un vino procedente de un lugar singular (Pago de La Oliva) en lo mejor de Tudela de Duero.

TONNEAU BOUQUET

2018

“Tonneau Bouquet es el resultado del esfuerzo por obtener el mayor potencial de la uva de nuestro viñedo Pago de la Oliva. Nacidas de cepas de treinta años y cuidadas con dedicación, obtenemos uvas perfectas para crianzas largas, con gran fuerza y carácter. Decidimos para este vino trabajar con las mejores tonelerías francesas sin prisa, viendo como la evolución y huella de la finura de estas barricas nos permitía expresar la esencia de nuestra singular parcela de forma exquisita. No podríamos dejar de rendir homenaje a la sabiduría tonelera que da nombre a nuestro vino, Tonneau Bouquet.

**VARIEDADES:**

Tinta del País (Tempranillo) 100%

GRADO ALCOHÓLICO:

14% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad.

TIPO DE SUELO:

Suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y baja producción.

RENDIMIENTO:

4.000 kg/Ha

CRIANZA:

15 meses en barricas nuevas de 225 y 500l, de roble francés de grano fino.

PRODUCCIÓN:

13.240 botellas.

Tudela de Duero

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

CLIMATOLOGÍA

El invierno de 2017 fue, como suele suceder en toda la zona del Duero, frío y desafiante para las plantas de vid, alcanzándose temperaturas de hasta -12°C, continuando las bajas temperaturas durante el principio de la primavera con unos meses de febrero y marzo bastante fríos. Finalmente la lluvia hizo su aparición en la zona, en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera. Así las cosas, el desborre se produjo de forma generalizada en las fechas habituales de finales de abril. A finales del mes de junio las lluvias finalmente se detuvieron y se registraron temperaturas más cálidas, propiciándose las condiciones ideales para una buena fructificación y cuajado de los frutos que ya en ese momento auguraban una abundante cosecha. En julio las temperaturas fueron algo inferiores a lo habitual, lo que propició que las plantas continuaran con su rápido desarrollo ayudado notablemente además por las abundantes reservas hídricas. Durante el proceso de maduración, con temperaturas muy cálidas en septiembre y más altas de lo habitual lo que propició una vendimia temprana.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 a 4 días por debajo de 12° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 25° a 27°C, con remontados periódicos y control fenólico del mosto-vino en maceración de 7 días. Fermentación maloláctica en barrica y removido semanal de lías durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Tonneau Bouquet 18 es un vino de color rojo picota con matices rubí en capa fina. Muestra unos limpios e intensos aromas a fruta madura: cereza, grosella y cassis, con matices ahumados y especiados aportados por la madera de roble francés de grano fino. Boca fresca y equilibrada, sedosa y potente, taninos muy pulidos, y un largo final lleno de sabores y sensaciones aromáticas.

CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 7 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.