



**B** PAGO DE LA OLIVA  
BODEGAS Y VIÑEDOS

# SAVIA

*Un vino con toda la fruta de la uva Tempranillo  
cultivada en un lugar singular, Tudela de Duero*

# SAVIA

2018

“ **EXPRESSION DE PUISSANCE:** *Expresión de fuerza, de potencia, valor principal en este vino por la especial naturaleza de una gran uva. Nace en nuestro propio viñedo, un emplazamiento privilegiado, cuidadas con mimo por nuestra familia desde hace más de treinta años.*

*Premiado por su gran calidad, cuerpo y equilibrio. Máxima expresión del trabajo de décadas en el viñedo, una gran uva.*



**VARIEDADES:**

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

**GRADO ALCOHÓLICO:**

13,5% vol.

**VIÑEDOS:**

Pago del Esparragal.

**EDAD VIÑEDOS:**

30 Años.

**TIPO DE SUELO:**

Arenoso, con cantos rodados, muy pobre de fertilidad y baja producción.

**RENDIMIENTO:**

6.000 kg/ha.

**CRIANZA:**

6 meses en barricas seminuevas de roble francés de grano fino.

**FECHA DE EMBOTELLADO:**

Febrero de 2020.

**PRODUCCIÓN:**

20.000 Botellas.

**Tudela de Duero**

[Vino de la Tierra de Castilla y León]

[www.pagodelaoliva.com](http://www.pagodelaoliva.com)

## 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 alcohólica durante 12 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 26°C, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica en depósitos inox durante 24 días a 22°C.

## NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Savia '18 es un vino de intenso y bonito color rojo picota con tonos violáceos, mostrando unos intensos aromas a frutas negras y flores azules, con matices especiados de la madera de roble. En boca resulta amplio y fresco, con mucha estructura, taninos vivos muy pulidos, y un largo final de boca lleno de 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 3 años. Conservar en un lugar fresco (12° - 14°C) y oscuro en posición horizontal.





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