



B PAGO DE LA OLIVA
BODEGAS Y VIÑEDOS

SELECCIÓN

La mejor de nuestro viñedo en unas pocas botellas

SELECCIÓN

2018

“ La magia que se produce en esa parte del viñedo es eso, magia. Seleccionamos minuciosamente la uva de una escasa producción y altísima calidad procedente de una hectárea en ladera, alma del viñedo. 1.934 botellas que, sin duda, proporcionarán experiencias soberbias a quien las disfrute. Para nosotros, un orgullo.



VARIEDADES:

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

GRADO ALCOHÓLICO:

15% vol.

SITUACIÓN DEL VIÑEDO:

Pago de La Oliva de 12 hectáreas, situado en Tudela de Duero, y de 30 años de edad. Parcela de 1 hectárea, con mayor pendiente y suelo más pobre.

TIPO DE SUELO:

Terreno en ladera, cuenta con un suelo arcilloso, pobre, profundo, de origen calizo y muy baja producción.

RENDIMIENTO:

2.200 kg/ha.

CRIANZA:

18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino de 500l.

FECHA DE EMBOTELLADO:

Febrero de 2020.

PRODUCCIÓN:

1.934 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 por debajo de 26°C. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés durante 30 días a 20°C. Cambio de lías al año siguiente y removido semanal de las mismas.

NOTAS DE CATA

Pago de la Oliva Selección 18 es un vino de intenso color rojo rubí. Ofrece unos limpios e intensos aromas a flores azules y frutas compotadas, con tonos tostados y torrefactos, y además especiados (clavo, cedro y vainilla) aportados por la madera de roble francés de grano extra-fino. Boca fresca y muy equilibrada, sedoso, intenso, sabroso, con taninos vivos muy pulidos, y un final largo y placentero en todos los sentidos, propio de los grandes vinos.

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 10 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