

Pago de los Capellanes Roble 75 cl



Referencia: 304141

Precio: 13,70 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Roble 75 cl es uno de los vinos más representativos de **Pago de los Capellanes**, una bodega de referencia en la **D.O. Ribera del Duero**. Elaborado exclusivamente con **Tempranillo**, refleja el equilibrio entre la fruta, la frescura y una cuidada crianza en barrica.

Las uvas proceden de viñedos propios cultivados en el corazón de la Ribera del Duero, donde el clima continental y los suelos pobres favorecen una maduración lenta y una gran concentración de aromas. Tras la fermentación, el vino permanece **5 meses en barricas de roble francés**, aportando complejidad sin ocultar la identidad de la fruta.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos violáceos**. En nariz destacan los **aromas de frutas rojas y negras maduras**, acompañados de delicadas notas de vainilla, cacao, especias dulces y ligeros tostados. En boca es **fresco, equilibrado y sedoso**, con taninos finos y una excelente persistencia que invita a seguir disfrutándolo.

Un vino tinto **elegante, moderno y muy gastronómico**, ideal para acompañar **carnes a la brasa, embutidos ibéricos, arroces de carne, cordero asado, setas y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedad: 100 % Tempranillo

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14 % vol.

Temperatura de servicio: 15–17 °C

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Pago de los Capellanes

Región: Castilla y León – España