

Pago de los Capellanes Crianza 75 cl



Referencia: 304142

Precio: 26,23 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Crianza 75 cl es uno de los grandes referentes de la **D.O. Ribera del Duero**, elaborado por **Pago de los Capellanes** exclusivamente con uvas **100 % Tempranillo** procedentes de viñedos propios cuidadosamente seleccionados.

La vendimia se realiza de forma manual para garantizar la máxima calidad de la uva. Tras una vinificación respetuosa con la fruta, el vino envejece durante **12 meses en barricas de roble francés**, donde desarrolla una extraordinaria complejidad sin perder la frescura y la identidad varietal que caracterizan a la bodega.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz ofrece una gran riqueza aromática, con notas de **fruta negra madura, cereza, mora y ciruela**, acompañadas de elegantes recuerdos de **vainilla, cacao, regaliz, especias dulces y delicados tostados** perfectamente integrados.

En boca es **amplio, sedoso y equilibrado**, con taninos maduros, una acidez perfectamente integrada y un final largo, elegante y persistente que refleja el estilo refinado de Pago de los Capellanes.

Un vino tinto **complejo, elegante y gastronómico**, perfecto para disfrutar tanto en ocasiones especiales como acompañando una buena comida.

Ideal para acompañar **cordero asado, carnes rojas, chuletón, carnes ibéricas, caza menor, guisos tradicionales, setas y quesos curados**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedad: 100 % Tempranillo

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 15 % vol.
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Pago de los Capellanes
Región: Castilla y León – España