

Pago de los Capellanes Crianza Magnum 150 cl



Referencia: 304143

Precio: 55,07 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Crianza Magnum 150 cl es la versión en gran formato de uno de los vinos más emblemáticos de la **D.O. Ribera del Duero**. Elaborado por **Pago de los Capellanes** exclusivamente con uvas **100 % Tempranillo** procedentes de viñedos propios, combina la elegancia de la variedad con una cuidada crianza que realza su complejidad y equilibrio.

Tras una vendimia manual y una meticulosa selección de la uva, el vino envejece durante **12 meses en barricas de roble francés**, donde desarrolla una gran riqueza aromática y una estructura sedosa. El formato **Magnum (1,5 L)** favorece una evolución más lenta y armoniosa, permitiendo que el vino conserve durante más tiempo su frescura y complejidad.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz destacan los **aromas de fruta negra madura, cereza y ciruela**, acompañados de elegantes notas de **vainilla, cacao, regaliz, especias dulces y ligeros tostados**. En boca es **amplio, equilibrado y sedoso**, con taninos maduros, excelente estructura y un final largo y persistente.

El formato Magnum es perfecto para **celebraciones, comidas en grupo o como regalo**, además de ofrecer una mayor capacidad de guarda y una evolución especialmente elegante en botella.

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

Formato: 1,5 L (Magnum)

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