

Pago de los Capellanes Reserva 75 cl



Referencia: 304144

Precio: 38,97 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Reserva 75 cl es uno de los vinos más prestigiosos de **Pago de los Capellanes**, elaborado exclusivamente con uvas **100 % Tempranillo** procedentes de una cuidada selección de viñedos viejos de la **D.O. Ribera del Duero**. Un vino que representa la elegancia, la profundidad y el potencial de guarda de esta reconocida bodega.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando únicamente las mejores uvas. Tras una vinificación precisa, el vino permanece **18 meses en barricas de roble francés**, donde desarrolla una extraordinaria complejidad aromática y una textura sedosa. Posteriormente continúa afinándose en botella hasta alcanzar el equilibrio que caracteriza a los grandes reservas.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz ofrece una gran riqueza aromática, con notas de **frutas negras maduras, ciruela, cereza y mora**, perfectamente integradas con aromas de **cacao, café, vainilla, regaliz, especias dulces y finos tostados** procedentes de la crianza.

En boca es **amplio, potente y elegante**, con taninos maduros perfectamente integrados, una excelente estructura y una acidez equilibrada que aporta frescura. Su final es **largo, complejo y persistente**, dejando una agradable sensación de fruta madura y madera noble.

Un vino de gran personalidad, ideal para disfrutar con calma o conservar en bodega durante años.

Perfecto para acompañar **cordero lechal, carnes rojas a la parrilla, chuletón, caza mayor, cochinillo asado, guisos tradicionales, setas y quesos curados o añejos**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Reserva

Variedad: 100 % Tempranillo

Crianza: 18 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