

Pago de los Capellanes Un Sueño en las Alturas 75 cl



Referencia: 304145

Precio: 48,37 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Un Sueño en las Alturas 75 cl es un vino tinto de autor elaborado exclusivamente con **Tempranillo** procedente de viñedos viejos situados entre **900 y 1.200 metros de altitud** en el extremo sur de la **D.O. Ribera del Duero**. Nace de un mosaico de pequeñas parcelas ubicadas en **Fuentenebro, Pardilla y Honrubia de la Cuesta**, donde la altitud, el clima y los suelos imprimen un carácter único al vino.

Tras una cuidadosa selección de la uva y una vinificación respetuosa, el vino realiza la fermentación maloláctica y una **crianza de 12 meses en fudres de roble francés**, un proceso que aporta complejidad sin ocultar la pureza de la fruta y la identidad del viñedo.

Presenta un **color rojo picota con reflejos rubí**. En nariz destacan los **aromas de frutas rojas ácidas**, como frambuesa, cassis y arándanos, junto a notas de mora, hierbas aromáticas, recuerdos mentolados y un sutil toque especiado procedente de la madera. En boca es **amplio, fresco y muy elegante**, con una marcada mineralidad, taninos vivos y pulidos y un final largo y persistente que refleja la personalidad de los viñedos de altura.

Un vino de gran precisión y frescura, ideal para quienes buscan una interpretación diferente y refinada de la Ribera del Duero.

Perfecto para acompañar **asados castellanos, carnes rojas, caza, arroces de carne, setas y quesos curados**. También armoniza muy bien con platos de cocina tradicional elaborados a fuego lento.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de autor

Variedad: 100 % Tempranillo

Crianza: 12 meses en fudres 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