

Pago de los Capellanes El Nogal 75 cl



Referencia: 304146

Precio: 57,19 €

Descripción:

Pago de los Capellanes El Nogal 75 cl es uno de los vinos más exclusivos de **Pago de los Capellanes**, elaborado únicamente en añadas de gran calidad a partir de las uvas de la **parcela El Nogal**, un viñedo de aproximadamente seis hectáreas situado en **Mambrilla de Castrejón**, en pleno corazón de la **D.O. Ribera del Duero**. Este vino representa la máxima expresión del terruño y del potencial de la variedad **Tempranillo**.

Las cepas, cultivadas sobre **suelos franco-arenosos y pedregosos de muy baja fertilidad**, ofrecen una producción muy limitada y una extraordinaria concentración. Tras una cuidadosa elaboración, el vino envejece durante **22 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino y tostado medio**, seguido de un prolongado reposo en botella que completa su afinamiento.

Presenta un **color rojo picota intenso con reflejos granates**. En nariz despliega una gran complejidad aromática, con notas de **fruta negra madura, mora, ciruela y cereza**, acompañadas de elegantes matices de **vainilla, cacao, regaliz, especias, tabaco y delicados tostados** perfectamente integrados. En boca es **profundo, sedoso y estructurado**, con taninos nobles, excelente equilibrio y un final largo, intenso y muy persistente.

Un vino de **parcela única**, elegante y con una enorme capacidad de evolución, pensado para disfrutar en ocasiones especiales o conservar durante muchos años.

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

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de parcela

Variedad: 100 % Tempranillo

Crianza: 22 meses en barricas nuevas de roble francés

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Grado alcohólico: 15,5 % vol.
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Pago de los Capellanes
Región: Castilla y León – España