Pago de los Capellanes Doroteo 75 cl



Referencia: 304147

Precio: 48,37 €

Descripción:

Pago de los Capellanes Doroteo 75 cl es uno de los vinos más exclusivos de **Pago de los Capellanes**, creado como homenaje a **Doroteo Rodero**, precursor de la familia y origen del proyecto vitivinícola de la bodega. Se elabora únicamente en producciones muy limitadas a partir de las uvas de uno de los majuelos más antiguos de la propiedad, donde cepas de **más de 90 años** ofrecen un rendimiento muy bajo y una extraordinaria concentración.

Elaborado exclusivamente con **100 % Tempranillo**, el vino realiza una **crianza de 36 meses en barricas de roble francés de grano extrafino**, seguida de **al menos 24 meses de afinación en botella**, alcanzando una complejidad y elegancia excepcionales.

Presenta un **color rojo cereza intenso con reflejos granates**. En nariz ofrece una gran profundidad aromática, donde destacan las **frutas negras en compota**, acompañadas de notas de **especias dulces, balsámicos, cacao, regaliz y delicados tostados** perfectamente integrados. En boca es **envolvente, sedoso y voluminoso**, con taninos maduros, excelente equilibrio entre potencia y frescura y un final extraordinariamente largo y elegante.

Un vino de colección que refleja el carácter de los grandes viñedos de Ribera del Duero y la filosofía de una de las bodegas más prestigiosas de la denominación.

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

Formato: 75 cl
Tipo de vino: Tinto de parcela / vino de autor
Variedad: 100 % Tempranillo
Crianza: 36 meses en barricas de roble francés + mínimo 24 meses en botella
Grado alcohólico: 15,5 % vol.

Temperatura de servicio: 16–18 ºC
Denominación: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Pago de los Capellanes
Región: Castilla y León – España