

## Quatro pagos

vintae



**FICHA TÉCNICA:** Quatro Pagos es un vino, elegante, complejo y estructurado, con una crianza de 15 y 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Desde la entrada en boca, sorprende por su cuerpo y su riqueza de matices. En él se pueden observar claramente todas las cualidades de la filosofía “Quatro Pagos”. Un verdadero disfrute para entendidos.



**VARIEDADES:** Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano



**GRADO ALCOHÓLICO:** 14% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Crianza de entre 15 y 18 meses en barricas nuevas de roble francés, de distintas tonelerías y diferentes orígenes de bosque. Cada año, y según las características propias de cada cosecha, el vino permanece en barrica el tiempo exacto necesario para lograr un equilibrio perfecto entre la fruta y los matices aportados por la barrica, completándose su evolución mediante una prolongada estancia en botella.



**NOTA DE CATA:** Color picota granate oscuro, de capa alta. Aroma intenso, complejo y muy franco, con predominio de las notas tostadas, especiadas y ahumadas del roble francés, perfectamente ensambladas con los frutos negros chocolate y con notas balsámicas. En boca tiene una entrada amable, pero al mismo tiempo se muestra corpulento y carnoso, con taninos maduros y con una excelente acidez. Es largo y persistente, apareciendo de nuevo en el retrogusto los ahumados, las notas especiadas y la fruta madura. Final mineral.

