

Quatro pagos vintage

vintae



FICHA TÉCNICA: Quatro Pagos "Vintage" representa la esencia de la filosofía Quatro Pagos, viñedos viejos de baja producción, seleccionados dentro de cuatro comarcas diferentes, y el máximo exponente de todas sus virtudes. Es elegante, complejo y estructurado, con una crianza de entre 15 y 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Desde la entrada en boca, sorprende por su cuerpo y su riqueza de matices. Sólo se elabora en grandes añadas. Un Vino de Autor exclusivo, de tirada muy limitada. Un verdadero disfrute para entendidos.



VARIEDADES: Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano



GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Crianza de entorno a 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 rojo picota cubierto de capa alta. En nariz es intenso y complejo, destacando los frutos negros de una uva madura y plena, que se conjugan con los torrefactos de la barrica, aportando, a su vez, notas especiadas. Aparecen además notas a cacao y terciarios de una buena madera. En boca es pleno y contundente, pero al mismo tiempo es armonioso, elegante y agradable. En el retrogusto aparece de nuevo fruta madura, acompañada por una madera muy bien ensamblada. Mejorará en botella, redondeándose y alcanzando la plenitud a partir del año 2009, configurándose por lo tanto como un gran vino de guarda.

