PAGOS de Valcerracin Crianza / Vinos de la Luz

Herkunft:	Peñafiel / D.O. Ribera del Duero (Spanien)
Traubensorten:	100 % Tempranillo (Tinta de Toro) 30-45 Jahre alte Rebstöcke.
Ertrag:	Handlese
Produktion:	40'000 Flaschen jährlich.
Ausbau:	16 Monate in französischen Eichenfässern.
Auszeichnunug:	Goldmedaille Berliner Wein Trophy James SUCKLING 92/100 Punkte Peñín Guide 91/100 Punkte
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Leuchtendes Kirschrot mit granatroten Reflexen.

Nase:
In der Nase zeigt sich der Wein ausdrucksstark, elegant und komplex, mit einem Überwiegen von Aromen reifer schwarzer Früchte, die harmonisch mit feinen Holznoten verschmelzen. Das Bouquet ist facettenreich und ausgewogen, geprägt von Nuancen von Leder, Tabak und Graphit, ergänzt durch dezente Anklänge von Gewürzen – ein Duft, der Tiefe und Raffinesse vereint.

Mund:
Am Gaumen präsentiert sich der Wein seidig und gut strukturiert, mit beeindruckender Tiefe und Breite. Seine ausgezeichnete Geschmeidigkeit wird durch harmonisch eingebundene Tannine und eine dezente, erfrischende Säure unterstützt. Reife Fruchtaromen entfalten sich kraftvoll und prägen das Geschmackserlebnis. Der **Pagos** überzeugt mit seinem bemerkenswerten Volumen und einem langanhaltenden, intensiven Abgang, der in Erinnerung bleibt.

Trinkempfehlung

Ideal zu Tapas, Aufschnitt, Käse, rotes Fleisch mit oder ohne Sauce oder Grilladen.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C