

Costalara 2020, primera añada ecológica del tinto más frutal de Pagos de Anguix

- **Pagos de Anguix sigue avanzando en su filosofía ecológica y lanza el primero de sus tintos certificado como tal, al que seguirán el resto de sus referencias en próximas añadas.**
- **Actualmente el 99% de la propiedad vitícola de Pagos de Anguix es ecológica y una gran parte lo es desde su plantación, hace más de 20 años. Por su extensión, 85 hectáreas, es uno de los viñedos ecológicos más grandes de la Ribera del Duero.**



Anguix, marzo de 2023.- Pagos de Anguix presenta su primer tinto ecológico, Costalara 2020, un vino que reitera la apuesta por la ecología y el mantenimiento de la biodiversidad de esta bodega situada en la localidad burgalesa de Anguix.

Costalara 2020 es el primero de los tintos de la bodega que obtiene la certificación ecológica, un vino 100% tinto fino procedente de viñedos entre los 20 y 30 años situados en las localidades de Anguix y Olmedillo de Roa, a unos 800 metros de altitud y sobre suelos pedregosos de fondo arcillo-calcáreo. Se elabora de forma artesanal y poco intervencionista, buscando realzar la expresión frutal y primigenia del viñedo. Se somete a una crianza de 12 meses para conseguir un tinto con notas de frutas silvestres, especialmente, de grosellas, y toque de especias dulces que van dejando paso a aromas de frutas más rojas, de vainilla y especiadas. En la boca es

untuoso, estructurado, fresco y mineral.

Costalara 2020 reitera la fuerte apuesta por la ecología de Pagos de Anguix, que cuenta con más de 30 hectáreas de viña ya plantada en ecológico hace más de dos décadas, y la vocación de la bodega por practicar una viticultura respetuosa no solo con las cepas, sino también con el entorno. Pagos de Anguix

Pagos D ANGUIX

es miembro de la Asociación Viticultura Regenerativa y, como tal, realiza labores vitícolas destinadas a devolver la vida a los suelos y fomentar la biodiversidad, y en sus viñedos se realizan podas respetuosas con los flujos de savia de la planta, que contribuyen a prolongar su vida y mejorar su estado sanitario. Actualmente, el 99% del viñedo de Pagos de Anguix es certificado ecológico y el 1% restante se encuentra en proceso de conversión, por lo que toda la gama de vinos de la bodega será, en añadas posteriores, completamente ecológica.

El enólogo José Manuel Pérez Ovejas, a la cabeza del equipo técnico de Pagos de Anguix, resume la añada 2020 como una cosecha de nivel muy alto, pese a las complicaciones derivadas de la pandemia de Covid-19. El equipo liderado por Pérez Ovejas decidió retrasar unos días la vendimia respecto a otras bodegas vecinas en una añada que se considera algo más fresca que la anterior. La decisión fue afortunada y arrojó uvas perfectamente maduras, con un grado ligeramente superior a la media de la Denominación de Origen Ribera del Duero. El enólogo recuerda las lluvias que interrumpieron las labores de recogida de la uva, un acontecimiento que no impidió obtener resultados excelentes, como muestra este Costalara 2020 que acaba de salir al mercado.

PVP: 23 €

Sobre Pagos de Anguix

Pagos de Anguix nace por el deseo de Joan Juvé y su hija, Meritxell, por comenzar un proyecto de grandes vinos en Ribera del Duero. Echó a andar en 2018 con la compra de la propiedad, situada en la localidad burgalesa que le da nombre y en una zona septentrional de Castilla y León, límite de cultivo debido, también, a su altitud, que ronda los 800 metros sobre el nivel del mar. Uno de los grandes activos de la bodega es su amplia extensión de viñedo ecológico desde su plantación, hace más de 20 años, y que supera las 30 hectáreas. Además, el resto de las fincas propiedad de Pagos de Anguix se han certificado ya en ecológico y tan solo el 1% está en proceso de conversión.

Pagos de Anguix trabaja el viñedo en fincas situadas en Anguix, junto a la bodega, y en la localidad de Olmedillo de Roa, y su materia prima es, principalmente, un clon de tinto fino tradicional de la zona. La bodega recurre a viticultores locales para proveerse de albillo mayor, una variedad blanca que forma parte del coupage de El Rosado de Pagos de Anguix.

El objetivo es elaborar vinos afinados y elegantes en clave de frescura, aprovechando la localización de sus viñedos, y mostrar el carácter de la tinto fino ribereña de la zona.

Web: www.pagosdenaguix.com

Instagram: [@pagosdeanguix](https://www.instagram.com/pagosdeanguix)

Para más información:

Anna López-Cano Lamarain

Ana.lopezcano@juveycamps.com

Mob. 629224015

Elena Olesa Muñoz

elena.olesa@juveycamps.com

Mob. 646581169