



Pagos de Anguix Costalara 2020

Pret-à-porter de fruta y minerabilidad

Vino Tinto DO Ribera del Duero
Viticultura Ecológica



El carácter pedregoso con fondo arcilloso-calcáreo de los viñedos de los que procede este tinto marcan su perfil equilibrado y su carácter frutal, donde predomina con más intensidad la fruta roja, que se adorna con notas balsámicas, de regaliz y ligeramente picantes.

2020 resultó una añada muy sana y con un ciclo vegetativo de rápida evolución debido a las buenas temperaturas y a la existencia de reservas de agua en el suelo. La decisión de retrasar la vendimia fue afortunada y arrojó uvas perfectamente maduras.

Untuoso, amplio, fresco y mineral, es un tinto para descorchar ante una comida de sabores intensos y matices golosos: cochinillo, asados de carne blanca o roja y pescados intensos a la brasa.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad	Tinto Fino
Altura del viñedo	850 m sobre el nivel del mar
Suelos	Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcáreos
Portainjerto	110 Richter
Edad del viñedo	19 a 21 años
Conducción	Cordón Royat
Marco de plantación	2.500 pies por Ha
Rendimiento	4.960 kg/Ha
Vendimia manual	

Fecha de inicio de vendimia	14 de octubre de 2020
Crianza	12 meses en barricas de roble francés (2/3 de las barricas) y americano (1/3 de las barricas) de grano fino
Fecha de embotellado	Mayo de 2022
Número de botellas	124.025 botellas de 75 cl
Grado alcohólico	15%
Azúcar Residual	< 1,7 g/l
ATT	5,4 g/l
Temperatura de servicio	16 °C