

# Pagos D ANGUIX

NOTA DE PRENSA

## **El Rosado 2022 de Pagos de Anguix, el revival del clarete histórico de Ribera del Duero**

- **El Rosado de Pagos de Anguix estrena una añada donde el clima ha sido especialmente cálido y la maestría en la viticultura y la gestión del agua en el viñedo han sido claves para dotar de calidad a este vino, coupage de tinto fino y albillo mayor.**



**Anguix, 28 de marzo de 2023.-** Pagos de Anguix presenta su añada 2022 de El Rosado, un vino que rinde tributo a los claretes históricos de la Ribera del Duero y que, en esta añada, excepcionalmente cálida, es una muestra de la óptima gestión del campo durante el ciclo de la vid.

El Rosado de Pagos de Anguix es un coupage de las variedades tinto fino de viñedos propios de la bodega, situados en Olmedillo de Roa, y Albillo Mayor procedente de un pago muy especial propiedad de un viticultor de confianza, ambos entre los 20 y 30 años de edad y plantados en suelos arcillo calcáreos. La altitud de las viñas, unos 850 metros sobre el nivel del mar, es clave en esta latitud, en una zona límite de cultivo, para mantener el carácter fresco en los vinos en un entorno de cambio climático y especialmente en

la añada 2022, marcada por un calor intenso y la ausencia de agua en el campo.

Las olas de calor y la sequía de 2022 provocaron que el equipo de campo optara por no deshojar ni *desnietar* la cepa, para poder dejar los racimos más protegidos del sol y evitar así que se deshidrataran y perdieran la necesaria acidez que aporta equilibrio a los vinos. En la bodega, se trabajó para preservar el tanino más fino de los vinos y lograr una textura amable en el paladar. Todo el trabajo estuvo enfocado a mantener el potencial de fruta y madurez que ofrecía la cosecha. Las dos variedades se vendimiaron manualmente y el proceso de fermentación y crianza controlada estuvo orientado en todo momento a conseguir un vino complejo y no exento de frescura. El vino permaneció después en bodega durante tres meses.

Es un rosado expresivo y frutal, con matices de miel y de flores silvestres propios de la albillo mayor ribereña. Fragante, de textura sedosa, con un recorrido largo en el paladar y un final fresco.

# Pagos D ANGUIX

Se trata de un vino que revive el perfil de los claretes clásicos de la Ribera del Duero, con mezcla de uvas blancas y tintas para mantener aromas y sabores frescos y con predominancia de la fruta.

“El Rosado de Pagos de Anguix revisita una elaboración tradicional en la Ribera como es la del clarete, que mantiene la armonía entre la fruta de la variedad tinto fino y las notas melosas y florales de la albillo mayor. Un vino equilibrado y amplio en la boca, gastronómico, que en esta añada conserva la frescura gracias a un excepcional trabajo en el campo y en la bodega de todo el equipo, que ha sabido contrarrestar las dificultades que presentaba la calidez de la añada 2022”, comenta el enólogo José Manuel Pérez Ovejas, a la cabeza del equipo técnico de Pagos de Anguix.

Es un vino versátil, redondo, gastronómico, que se puede descorchar recién salido de la bodega o esperar unos meses para disfrutar de su máxima plenitud de aromas y sabores.

**PVP: 17,25€**

## **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. Comenzó su andadura en el 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 de 850 metros sobre el nivel del mar. Uno de los grandes activos de la bodega es su amplia extensión de viñedo ecológico, con 85 hectáreas certificadas, de las cuales 30 se cultivan en ecológico desde su plantación, hace más de 20 años.

Pagos de Anguix trabaja el viñedo en fincas situadas junto a la bodega en las localidades de Anguix y Olmedillo de Roa y su materia prima es, principalmente, un clon de tinta del país 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, buscando siempre la máxima calidad y mostrando el carácter de la variedad tinto fino ribereña de la zona y su excelencia.

**Web:** <https://www.pagosdeanguix.com/>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/pagosdeanguix/>

## **Para más información:**

MAHALA WINE &

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es) / 663 373 816