



Pagos de Anguix Prado Lobo 2018

La profundidad y la elegancia de la Ribera más fresca

Vino Tinto Reserva DO Ribera del Duero

Sobre suelos pedregosos de fondo arcilloso - calcáreo, perfectos para mantener una humedad ideal en las raíces durante las épocas más secas, crecen las cepas de tinto fino que proveen a Prado Lobo, el vino más profundo de Pagos de Anguix.

Con 20 meses de crianza únicamente en roble francés, aúna la frescura de la viña en altitud y en una zona límite de cultivo con la profundidad de un tinto fino en su momento dulce. Todo ello configura un tinto de guarda, complejo, con muchos aromas de frutas negras (moras, ciruelas) y toques especiados que proceden de una larga crianza. En la boca es estructurado, jugoso y equilibrado, que muestra madurez y frescura en armonía, es largo, fluido, profundo.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad	Tinto Fino
Altura del viñedo	850 m sobre el nivel del mar
Suelos	Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcáreo
Portainjerto	110 Richter
Edad del viñedo	35 años
Conducción	Cordón Royat
Marco de plantación	2.500 pies por Ha
Rendimiento	4.250 kg/Ha
Vendimia manual	

Fecha de inicio de vendimia	19 de octubre de 2018
Crianza	20 meses en barricas de roble francés de grano extra fino
Fecha de embotellado	Enero de 2021
Número de botellas	19.667 botellas de 75 cl
Grado alcohólico	14,5%
Azúcar Residual	< 1,7 g/l
ATT	5,4 g/l
Temperatura de servicio	16 °C