Pagos de Anguix
Ocho dos dos

100% tempranillo cultivado a 822 msnm.

NOTAS DE VIÑEDO

Ocho Dos Dos nace en un viñedo situado en el prestigioso "Diamante de Oro" de la Ribera del Duero, como lo denominó Jancis Robinson, MW. Esta zona se distingue por la complejidad de sus suelos y un microclima ideal para el cultivo de uvas de alta calidad, capaces de originar vinos concentrados, estructurados y, a la vez, dotados de sutileza y elegancia.

La finca se encuentra a 822 metros de altitud, una de las elevaciones más altas de la denominación. El clima continental extremo, con marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche, limita de forma natural los rendimientos, favoreciendo la concentración y calidad del fruto. El viñedo está plantado exclusivamente con Tempranillo, cuyas bayas pequeñas dan origen a vinos de notable intensidad aromática, estructura firme y gran potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

Las uvas de Tempranillo se recolectan manualmente y se someten a una cuidadosa selección antes de ser despalilladas y encubadas en depósitos de acero inoxidable. Se realiza una fermentación en frío para extraer progresivamente color y aromas frutales de los hollejos, evitando la obtención de taninos amargos.

La maceración se prolonga durante 15 días, con un remontado diario y otras técnicas de vinificación que garantizan un óptimo contacto entre las fracciones sólida y líquida. Tras la fermentación maloláctica, únicamente el vino yema se trasiega a barricas de roble (70% francés y 30% americano), donde envejece durante al menos nueve meses.

NOTAS DE CATA

De color rubí profundo con matices violáceos, expresa claramente su juventud y vitalidad. En nariz despliega una intensa gama aromática de frutas rojas frescas, como cerezas silvestres y arándanos, acompañadas de notas balsámicas y mentoladas que aportan frescura. Los toques de vainilla y los sutiles matices tostados derivados de la crianza en madera enriquecen su perfil aromático.

En boca se muestra suave, equilibrado y sedoso, con taninos finos que aportan estructura y armonía. Su acidez vibrante refleja el carácter del viñedo de altura en Anguix. De paso envolvente y final largo, deja una sensación jugosa y persistente. Es un vino armonioso y expresivo, que combina la frescura frutal con la complejidad que le confiere su crianza en barrica.

FICHA TÉCNICA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Añada	2023
D.O.	Ribera del Duero
Variedad	100% Tempranillo
Alcohol	14,0% vol.
Azúcar residual	< 2,6 g/l
Acidez total (ATT)	5,3 g/l
pH	3,69
Tipo de suelo	Arenoso con ligera presencia de grava
Edad del viñedo	20-30 años
Marco de plantación	2.500 cepas/ha
Rendimiento	5.300 kg/ha
Fecha de vendimia	Desde el 18 de septiembre de 2023
Nº de botellas	150.000 botellas (0,75 l.)
Fecha de embotellado	Mayo de 2025