



Pagos de Anguix Barrueco 2021

El encanto de la complejidad y la estructura

Vino tinto DO Ribera del Duero
Viticultura ecológica



Una añada singular, la del 2021, marcada por heladas en abril que redujeron la producción, seguidas de lluvias y un verano de escasa precipitación. La vendimia, a principios de octubre, permitió una maduración óptima y una gran concentración en la uva, clave de su carácter jugoso, estructurado y longevo.

Presenta un color rojo picota profundo. En nariz se revela un perfil aromático complejo y expresivo, donde la fruta negra madura —moras, ciruelas pasas y cerezas— se entrelaza con matices de toffee, sotobosque y un leve toque balsámico con un fondo especiado de pimienta negra, notas tostadas y cacao.

En boca, destaca su cuerpo, con taninos redondos y aterciopelados que envuelven el paladar. Su estructura sólida mantiene un equilibrio impecable entre fruta, volumen y frescura, desembocando en un final largo, persistente y marcado por un retrogusto frutal intenso, que augura una excelente capacidad de guarda.

DETALLES TÉCNICOS

Variedad 100% tempranillo

Altura del viñedo 810 m sobre el nivel del mar

Suelos Arcillo-calcáreos

Portainjerto 110 Richter

Edad del viñedo 25 a 30 años

Conducción Cordon Royat

Marco de plantación 2.200 pies por Ha

Rendimiento 4.800 kg/Ha

Vendimia manual

Fecha de inicio de vendimia 14 de octubre de 2021

Crianza y tipo de roble 15 meses
75% en barricas de roble francés y
25% en roble americano de grano extra-fino

Fecha de embotellado Mayo de 2023

Número de botellas 14.911 botellas de 75 cl

Grado alcohólico 15%

Azúcar Residual < 0,1 g/l

ATT 5,21 g/l

PH 3,73