

# Pago de Valtarreña 2022

La cosecha de 2022 estuvo marcada por un clima extremo, con muy pocas precipitaciones y temperaturas elevadas durante todo el ciclo vegetativo. La combinación de sequía prolongada y calor imprimió ritmos de maduración diferentes en función de la parcela, permitiéndonos planificar una vendimia precisa, selectiva y escalonada, esperando el punto óptimo de equilibrio en cada viñedo. La respuesta del campo fue ejemplar, con uvas de sanidad impecable y notable concentración.



## Viñedo

Sistema de plantación: espaldera  
Altitud: **805 metros**  
Suelo: arenas y arcillas  
Edad media del viñedo: 40 - 45 años  
Variedad: **100% tinta fino**  
Vendimia: **manual con selección en campo**  
**Vinificación por gravedad (Sistema giratorio patentado)**

## Crianza

22 meses en barrica nueva de roble francés de 225L

## Embotellado

27 de septiembre de 2024

## Análisis técnico

Alcohol | Acidez total: 15,00 % | 5,36 gr/l  
PH | Glucosa + Fructosa: 3,60 PH | 0,69 gr/l

## Notas de cata

De atractivo color cereza brillante y aspecto impecablemente nítido, este vino anticipa una expresión llena de carácter. En nariz, despliega una intensa gama de frutas negras maduras en perfecta armonía con elegantes matices tostados de cuero y café. En boca, su textura es carnosa y aterciopelada, con una estructura sólida que se equilibra con una fresca vivacidad. El paso por el paladar resulta envolvente, revelando una armonía que culmina en un final prolongado y placentero, donde las frutas maduras y las notas especiadas se entrelazan con delicados toques tostados. Ideal para acompañar carnes rojas, guisos especiados o quesos curados.

Enóloga Beatriz Rodero

