



PAGO DE LOS BALAGUESES

Denominación de origen protegida, D.O.P.
Los Balagueses, Vino de Pago
Vino Ecológico

Pago de Los Balagueses está reconocido como D.O.P. Los Balagueses, Vino de Pago, por la Unión Europea, el más alto reconocimiento de un viñedo en España. La finca se encuentra cerca de la Solana de Las Pilillas, un enclave de pilas excavadas en la roca caliza donde los antiguos iberos elaboraban vino en el siglo V a.C. Aunque la tecnología moderna hoy en día nos permite lograr una calidad superior, Bodegas Vegalfaro lleva a cabo prácticas que se realizaban hace más de 2.500 años, cuenta con excelentes viñedos que ya por entonces se encontraban en el mismo lugar, situados en entornos naturales, en el escarpado Parque Natural de las Hoces del Cabriel, donde gozan de una buena altitud, están rodeados por montes de pinar, con suelos calizos del Terciario y del Mioceno superior y cuentan con la certificación ecológica aplicando principios de la Bio dinámica.



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 / +34 644 391 989
export@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com

PAGO DE LOS BALAGUESES GARNACHA TINTORERA

100% GARNACHA TINTORERA

VIÑEDOS

Nuestros viñedos de Garnacha Tintorera están cultivados en espaldera en un enclave de 7 hectáreas ubicado en medio de pinares, plantas aromáticas y almendros. Los rendimientos son bastante bajos, con menos de 2,9 kilos por cepa. Las prácticas vitivinícolas fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas con el grado óptimo de maduración, son despalilladas y no estrujadas, procediendo a una premaceración en frío para su posterior fermentación a una temperatura controlada no superior a 28°, con remontados suaves y aplicando la rotura de las piles mediante el *pigeage*, después el vino está macerando con sus pieles durante aproximadamente unos veinte días más para su posterior fermentación maloláctica en barricas de roble francés y húngaro que, una vez terminada, realizan una crianza de 10-12 meses en barricas nuevas 70% y usadas un 30%. Después pasan en botella 6 meses mínimo para su comercialización. De esta forma se consigue maximizar el tipo de variedad de uva y la expresividad del pago.

NOTAS DE CATA

Denso color granate, expresión intensa de frutos silvestres, compota de fruta negra muy madura, matices balsámicos con un suave tostado y especias de vainilla que se acentúan tras la aireación. De cuerpo medio con taninos suaves, frutilla negra, acidez equilibrada en el paladar, sostenido y prolongado.

EDAD DEL VIÑEDO

35 años

ALTITUD Y SUELO

780 metros de altitud. Suelo calcáreo, franco arenoso, con rocas calizas en la parte alta de la ladera, y grava arenosa en los niveles inferiores causada por la erosión

ANALÍTICA

Alc. vol: 14 - 15%
Acidez total: 5,5 - 6,5 gr/l
So2 total: 60 - 80 gr/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Servido entre 14° y 16°. Será un perfecto aliado de pescados grasos, estofados, cordero al horno, carnes de caza y quesos curados

CONSUMO ÓPTIMO

8 años después de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

Guía Peñín 2020 - 93 puntos
James Suckling 2019 - 94 puntos
Sommelier Wine Awards 2019 - Medalla de oro
Jancis Robinson 2019 - 17,5 puntos
Wine Anorak 2019 - 92 puntos
Guía Peñín 2019 - 92 puntos
Wine Spectator 2018 - 92 puntos

