



# Pagos de Anguix Costalara 2020

## Pret-à-porter de fruta y minerabilidad

Vino Tinto DO Ribera del Duero  
Viticultura Ecológica



El carácter pedregoso con fondo arcilloso-calcareo de los viñedos de los que procede este tinto marcan su perfil equilibrado y su carácter frutal, donde predomina con más intensidad la fruta roja, que se adorna con notas balsámicas, de regaliz y ligeramente picantes.

2020 resultó una añada muy sana y con un ciclo vegetativo de rápida evolución debido a las buenas temperaturas y a la existencia de reservas de agua en el suelo. La decisión de retrasar la vendimia fue afortunada y arrojó uvas perfectamente maduras.

Untuoso, amplio, fresco y mineral, es un tinto para descorchar ante una comida de sabores intensos y matices golosos: cochinillo, asados de carne blanca o roja y pescados intensos a la brasa.

### DETALLES TÉCNICOS

<b>Variedad</b>	Tinto Fino
<b>Altura del viñedo</b>	850 m sobre el nivel del mar
<b>Suelos</b>	Pedregoso sobre un fondo arcillo-calcareos
<b>Portainjerto</b>	110 Richter
<b>Edad del viñedo</b>	19 a 21 años
<b>Conducción</b>	Cordón Royat
<b>Marco de plantación</b>	2.500 pies por Ha
<b>Rendimiento</b>	4.960 kg/Ha
<b>Vendimia manual</b>	

<b>Fecha de inicio de vendimia</b>	14 de octubre de 2020
<b>Crianza</b>	12 meses en barricas de roble francés (2/3 de las barricas) y americano (1/3 de las barricas) de grano fino
<b>Fecha de embotellado</b>	Mayo de 2022
<b>Número de botellas</b>	124.025 botellas de 75 cl
<b>Grado alcohólico</b>	15%
<b>Azúcar Residual</b>	< 1,7 g/l
<b>ATT</b>	5,4 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	16 °C