



*Pago de Cirsus*

## VENDIMIA SELECCIONADA

### Premios recibidos



### Vino tinto seco.

**Denominación:** Vino de Pago Finca Bolandín

**Variedades:** Tempranillo-Merlot-Syrah.

**Época de vendimia:** Tempranillo primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre.

**Cosecha:** Mecánica.

**Elaboración y crianza:** Maceración pre-fermentativa en frío a 5° C. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. La crianza es durante 12 meses en barrica de roble francés.

**Grado alcohólico:** 14,5 % vol.

**Periodo óptimo de consumo:** Entre el segundo y el sexto año.

**Temperatura de servicio:** 14-15°C.

### Notas de cata

**Apariencia:** Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí.

**Nariz:** Abundancia de frutos rojos, ciruela, baya negra madura típica del Tempranillo mezclado con aromas de cacao. La madera está totalmente integrada

**Boca:** Afrutado y largo, fresca y concentración, taninos de terciopelo.

**Maridaje:** Para ser emparejado con platos principales de cocina Mediterránea y cocina étnica, chuletas de cerdo a la parrilla y filetes de atún a la parrilla.

