

# edivins

Club de vinos y enoteca

ENTREGA FEBRERO 2021

Plaça Joan Serrats, 7. 08760-Martorell. Telf: 93 774 23 87

www.edivins.com

## PAGOS DE ANGUIX, JUVÉ & CAMPS ENTRA EN LA RIBERA DEL DUERO

Pagos de Anguix es un proyecto que hace realidad el sueño de la familia Juvé por instalarse en la DO Ribera del Duero, una bodega que consolida su compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y el territorio. Se trata de una nueva etapa que comienza con el máximo respeto al patrimonio vitícola con el que cuenta Pagos de Anguix y una vocación de excelencia en los vinos.

Pagos de Anguix se encuentra en la localidad burgalesa que le da nombre, en el extremo norte de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Cuenta actualmente con un total de 87 hectáreas de viñedo, de las que 45 de ellas son ecológicas y está trabajando en la certificación de las 42 Ha. restantes

Anguix y Olmedillo de Roa son los dos pueblos donde se encuentran situados los viñedos de Pagos de Anguix, al norte de la Ribera del Duero burgalesa. Este terreno ha sido denominado por la Master of Wine Jancis Robinson, reconocida cronista y catadora vinícola británica, como el "Diamante Dorado" por la calidad de sus suelos y lo bondadoso de su clima para el cultivo de la vid. El clima es templado y las noches son muy frías, generando un entorno propicio para una viticultura de calidad y amable con el entorno. Los suelos son poco profundos, arenosos, con alto contenido en caliza y hierro.

La ubicación de los viñedos, a 850 metros de altitud y situados en un radio máximo de 4 kms alrededor de la bodega, así como el meticuloso trabajo en el viñedo y una elaboración delicada para preservar el carácter del terruño, son las bases de una filosofía que tiene el entorno y la ecología como centro.



La Selección incluye: 3 bot. Pagos de Anguix 2017 1 bot. Pagos de Anguix Finca Barrueco

## 10 meses en barrica

En la propiedad Pagos de Anguix, situada a más de 850 metros de altura, justo en el corazón de la Ribera de Duero burgalesa, nace este magnífico vino elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino. La paciencia y la sabiduría bastan para lograr que este noble varietal exprese la verdadera riqueza de este singular terruño.

Vino de un profundo color rojo picota en el que se distinguen las notas violáceas propias de su actual juventud.

Su aroma inicialmente nos seduce con intensas notas de grosellas negras y moras, todo ello rodeado de recuerdos de violetas y un fondo especiado en el que se distinguen la vainilla y el clavo.

En boca se muestra opulento y goloso. Su tanino bien medido le otorga una textura intensa pero untuosa y amable. Su largo final de boca impregna el paladar con toda la frutuosidad que este vino atesora.

Sin duda un vino muy interesante y complejo que mejorará en botella durante los próximos 5 años.

*Cosechado, elaborado y embotellado en la propiedad*



### **Tipo de vino**

*D.O. Ribera de Duero*

### **Tipo de suelo**

*Suelos pedregosos sobre un fondo arcillo-calcáreo*

### **Variedad**

*100% Tinto Fino*

### **Portainjerto**

*110 Richter*

### **Densidad de plantación**

*2400 pies por ha*

### **Conducción**

*Cordon Royat*

### **Edad del viñedo**

*Entre 20 y 30 años*

### **Crianza**

*10 meses en barricas de roble francés y americano*

### **Graduación**

*15,0 %*

### **Temperatura de servicio**

*16-17 °C*

# Barrueco

En la propiedad Pagos de Anguix, situada a más de 850 metros de altura, justo en el corazón de la Ribera de Duero, nace este magnífico vino elaborado exclusivamente con la variedad Tempranillo. La paciencia y la sabiduría bastan para lograr que este noble varietal exprese la verdadera riqueza de este singular terruño.

Vino de un intenso y brillante color rojo en el que aún se distinguen los matices púrpura característicos de su juventud. Su aroma se muestra ya inicialmente muy complejo e intenso.

Claras notas de almendras y avellanas tostadas rodean un profundo fondo de frutas rojas. Poco a poco, a medida que se abre, aparecen recuerdos de vainilla, café, cacao y reminiscencias de cedro, hojas de tabaco y cacao. En boca muestra una profunda estructura tánica compensada por una buena acidez mineral que le otorga un gran frescor.

Su textura aterciopelada y su gran untuosidad acarician el paladar llenándolo de sensaciones gratas. Su largo final se despide dejándonos una gran frutuosidad y claras notas especiadas.

Un magnífico vino que mejorará en botella durante los próximos 10 años.

*Cosechado, elaborado y embotellado en la propiedad*



## Tipo de vino

*D.O. Ribera de Duero*

## Tipo de suelo

*Suelos pedregosos sobre un fondo arcillo-calcáreo*

## Variedad

*100% Tinto Fino*

## Portainjerto

*110 Richter*

## Densidad de plantación

*2400 pies por ha*

## Conducción

*Cordon Royat*

## Edad del viñedo

*Entre 30 y 40 años*

## Crianza

*15 meses en barricas de roble francés de grano extrafino*

## Graduación

*15,0 %*

## Temperatura de servicio

*16-17 °C*