Club de vinos y enoteca

ENTREGA ABRIL 2021

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

CALADOS DEL PUNTIDO

Viñedos de Páganos, es una bodega fundada en 1998 por la Familia Eguren, una de las más respetadas y laureadas en la DOC Rioja y que ha conseguido posicionar los vinos de sus marcas Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Páganos, Teso la Monja y Dominio de Eguren en los puestos TOP de las principales Guías mundiales de sector.

En esta ocasión, para la selección del Club Divins, os proponemos un vino muy especial, difícil de conseguir, ya que está orientado a la alta hostelería y restauración, Calados del Puntido, es una opción relativamente económica al famoso El Puntido, elaborado en las viñas que la familia posée en La Rioja Alavesa. La bodega está esculpida bajo la fría roca, en las mismas entrañas del viñedo, con el objetivo de elaborar grandes vinos que representen las características propias y la personalidad que determina la unión de clima, suelo y variedades de viñedo.

La zona se encuentra bajo la influencia de un clima Atlántico con matices de Continental, al abrigo de los fríos vientos del norte gracias a la Sierra de Cantabria. Los suelos de esta propiedad, de textura arcillo-calcárea o franco-arcillosa con una elevada presencia mineral, confieren al viñedo, y por lo tanto al vino, ese singular carácter del suelo que lo dota de una extraordinaria personalidad.

Este vino es una de las Joyas vitivinícolas ideadas por el gran Marcos Eguren y su relación calidad precio podría calificarse de 'compra maestra'

OFERTA CLUB 59,95 €

La Selección incluye: 3 Botellas Calados del Puntido 2015

VIÑEDOS DE PÁGANOS

Vino tinto

100 % Tempranillo

16 meses

CALADOS DEL PUNTIDO

VARIEDAD

100 % Tempranillo.

VIÑEDO

Superficie: 45 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición.

Año de plantación:1973-1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional 100 % despalillado.

Maceración pre-fermentativa durante 3 días a 6 ºC. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase.

Fermentación alcohólica: 9 días con control de temperatura entre 26 ºC y 28 ºC, realizando 1 ó 2 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración Post-fermentativa: Durante 10 días. Descubado directamente a barrica de roble francés 30 % nueva, 30 % segundo vinos y 40 % de dos vinos donde realizará la fermentación maloláctica.

Envejecimiento de 16 meses en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA

Color cereza picota con matices granate.

En nariz presenta aromas a fruta negra con matices minerales muy definidos y notas tostadas.

En boca presenta taninos sabrosos, acidez redonda, notas de fruta negra y chocolate trufado.

Temperatura de servicio: 16-18 ºC