

DESDE  1850



QUIROGA DE PABLO  
BODEGAS Y VIÑEDOS

6<sup>TH</sup>  
GENERATION  
AZOFRA - RIOJA ALTA



AZOFRA - RIOJA ALTA - SPAIN

Faithful to our origins.



## Lagar de CAYO GOLD 2016.

**Variedad de uva:** Tempranillo.

**Uvas:** Las mejores uvas seleccionadas en nuestros viñedos más viejos **en Rioja Alta**.

Recorremos estos viñedos realizando una vendimia manual en cajas seleccionando exhaustivamente sólo los racimos de bayas sueltas con condiciones óptimas de maduración y sanidad.

**Grado alcohólico:** 13.5 %

**Método de elaboración:** Despalillado, maceración prefermentativa en frío, fermentación a temperatura controlada. Remontados y bazuqueos diarios, "Delestage" cada dos días. Se alarga la maceración hasta conseguir la extracción de polifenoles deseada.

**Fermentación maloláctica:** en barricas de roble.

**Crianza:** De 18 a 24 meses en barricas de roble francés y americano de maderas muy seleccionadas. Trasiego cada 6 meses. Después de la crianza en barricas, se realizará el "coupage" o mezcla del vino de las diferentes barricas de una misma añada. Este "coupage" se madura en los depósitos de hormigón de nuestro **calado subterráneo**. Estos depósitos y las condiciones ambientales inimitables de nuestro "calado", permiten que los vinos sigan su **correcta maduración y aumento de calidad**.

**Nota de cata:** De color rojo oscuro muy intenso, bien cubierto. Un vino potente y elegante con aromas de fruta madura, chocolate negro y balsámicas, complementadas con aromas de madera fina. Muy expresivo en la boca, sedoso, armonioso y bien equilibrado. Taninos dulces, largo, complejo y persistente. Gran y elegante vía retronasal.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C  
**MEDALS LAST VINTAGE 2012:**



www.bodegasquiroga.com  
info@bodegasquiroga.com  
C/ Antonio Pérez nº 24. E-26323 Azofra (Rioja Alta) Spain.  
Tel. y Fax: (0034) 941 379 334  
Mobile: (0034) 606 042 478 / (0034) 646 708 862