



## Pago Los Cerrillos Syrah

Deze unieke oorsprongsbenaming wordt alleen toegekend aan wijnhuizen die uitsluitend wijnen produceren van hun eigen druiven en die wijnen maken met bijzondere eigenschappen die hen duidelijk onderscheiden van andere wijnen, zelfs binnen dezelfde geografische regio. Wijnhuizen die aan alle vereisten voldoen en de titel 'Vino de Pago' krijgen, hebben de meeste kwaliteits- en oorsprongscertificeringen in de Europese wijnwereld. Dit geeft consumenten het hoogste niveau van vertrouwen.

Oorsprongsbenamingen worden vaak in een piramideschema weergegeven: aan de basis staan de tafelwijnen met grote productievolumes, gevolgd door wijnen met Beschermd Geografische Aanduiding, Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, en bovenaan de piramide de Vinos de Pago. In maart 2021 hadden slechts 20 Spaanse wijnhuizen, van de bijna 5000 in heel Spanje, de titel 'Vino de Pago' ontvangen, wat minder dan 0,4% van het totaal is en deze wijnhuizen tot de top van de oorsprongsbenamingen in Spanje maakt. "DOP Pago los Cerrillos" Onder de strengste regels van de ISO 9001-norm zijn onze wijnen in 2019 uitgeroepen tot Vinos de Pago, wat een erkenning is van ons werk volgens de hoogste kwaliteitsnormen voor wijnproductie in de Europese Unie. Ons perceel van 12 hectare Syrah van meer dan 30 jaar oud ligt op een hoogte van 695 meter boven zeeniveau, in de hoogvlakte van de Guadiana rivier en omgeven door heuvels die de fenolische rijpheid van de druiven bevorderen. Deze bevoorrechte locatie, samen met een leemachtige bodem met een hoog kalksteengehalte, vormt de basis voor een wijn met karakter en een sterke persoonlijkheid.

### Vinification

Oogst in de vroege ochtenduren, op het optimale moment van rijping van de druiven. Maceratie voor de gisting bij 10°C en daaropvolgende alcoholische gisting bij 25°C gedurende 20 dagen. Gedurende deze tijd zorgen verschillende "delestage" processen voor een grotere extractie van kleur en fenolische verbindingen van de schillen. De wijn wordt zonder persen overgeheveld naar traditionele cementen vaten waar malolactische gisting plaatsvindt. Hij rijpt 6 maanden in Franse eiken vaten. Productie: 30.000 flessen

### Smaakimpressie

Kersenrode kleur van Bigarreau, met violette tonen. Aroma waarin rood fruit wordt gecombineerd met warme tonen van eik en balsamico kruiden, tijm. In de mond ronde tannines, in evenwicht met het eikenhout met een lange en aanhoudende afdronk.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2030

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2021	14.00	0.75l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Montalvo & Wilmot



**Druiven**  
Syrah



**Serveertemperatuur**  
16°C à 18°C



**Klimaat**  
Continentaal



**Domein**



**Foodpairing**  
Gegrild rood vlees  
Rijke stoofschotels  
Belegen Manchego kaas  
Lamskoteletten met rozemarijn  
Ossenstaartstoofpot  
Ribeye steak  
gegrilde groenten met knoflook  
Koreaanse short ribs  
Geroosterde groenten  
Peulvruchtenstoofpot



**Appelatie**  
DOP Pago los Cerrillos



**Bodem**  
Kalk  
Mergel