

PAGODEL VICARIO  
AGIOS 2005

NOTAS DE CATA  
PAGODEL VICARIO

El vino estrella de Pago del Vicario, nace con el nombre de AGIOS, palabra griega que significa SANTO.

Este vino, está elaborado con una mezcla de Tempranillo y Garnacha Tinta, ambos obtenidos de uva seleccionada y de escasa producción.

Esta añada se caracteriza por su frescura y jugosidad.

### NUESTRA CATA

**Color:** Rojo picota bien cubierto y ribete nazareno, muy glicérico y brillante.

**Nariz:** Aromas de frutas rojas silvestres recordando a la confitura de mora, grosella, roja como madroño. Muy balsámico con aromas de eucalipto y menta y hojarasca de bosque. Toques lácticos y de hoja de tabaco. Fresco con notas de pétalos de rosa.

**Boca:** Tanino dulce con predominio de frutos rojos como ciruelas y cerezas compotadas. Posee gran complejidad con notas minerales y lácticas de nata. Postgusto largo muy frutal.

**Vendimia:** 18 de septiembre el Tempranillo y 20 de septiembre la Garnacha tintorera.

**Maceración:** 20 días.

**Crianza:** 12 meses en barrica 100% roble francés nuevo.

**Producción:** 25.039 botellas de 750 ml y 2.414 botellas Mágnum.

Os recomendamos una temperatura de consumo de 16-17°C.



Ctra.(CM 412) Ciudad Real - Porzuna, km 16 · España - Spain  
Tel. 902 092 926 · +34 926 666 027/8 · Fax: +34 926 666 029  
[www.pagodelvicario.com](http://www.pagodelvicario.com)

