

PAGODEL VICARIO
PENTA 2006

NOTAS DE CATA
PAGODEL VICARIO

PENTA. Su nombre hace referencia a los 5 meses de permanencia en barrica, a las 5 variedades que lo componen (Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot y Petit verdot) y a los 5 sentidos que queremos que estimule gratamente.

Deseamos que este vino al que hemos vestido con un diseño moderno y vistoso sea del gusto de un amplio público que busca vinos sencillos y expresivos, donde la fruta es la protagonista, y combine bien con gran diversidad de platos y de tapas.

NUESTRA CATA

Color: Rojo picota con ribete morado de capa alta, brillante y glicérico.

Nariz: Destacan notas frutales en nariz recordando a frutos rojos dulces, como ciruela negra, cereza y también chocolate. Después de oxigenarse en la copa salen notas balsámicas de monte bajo, con romero y lavanda muy presente y laurel.

Boca: Es un vino muy frutal, fresco, con notas de menta y cacao (aftereight). Expresiva de tanino amable principalmente frutal, recordando mousse de fresa y nata con un final sutilmente especiado. Tiene una madera muy integrada que aporta un postgusto sutilmente ahumado.

Maceración: Entre 10 y 15 días, según la variedad.

Crianza: 5 meses de crianza en roble francés.

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

