



PAGO DE LOS BALAGUESES

Denominación de origen protegida, D.O.P.
Los Balagueses, Vino de Pago

Pago de los Balagueses está reconocido como D.O.P. Los Balagueses, Vino de Pago, por la Unión Europea, el más alto reconocimiento de una viñedo en España. La finca se encuentra cerca de la Solana de las Pilillas, un enclave de pilas excavadas en la roca caliza donde los antiguos íberos elaboraban vino en el siglo V a.C. Aunque la tecnología moderna hoy en día nos permite lograr una calidad superior, Bodegas Vegalfaro lleva a cabo prácticas que se realizaban hace más de 2,500 años, cuenta con excelentes viñedos que ya por entonces se encontraban en el mismo lugar, situados en entornos naturales, en el escarpado Parque Natural de las Hoces del Cabriel, donde gozan de una buena altitud, están rodeados por montes de pinar, con suelos calizas del Terciario y el Mioceno superior y cuentan con la certificación ecológica aplicando principios de la Biodinámica.

PAGO DE LOS BALAGUESES SYRAH 2019

VIÑEDOS

Nuestros viñedos de Syrah están cultivados en espaldera en un enclave de 7 hectáreas ubicado en medio de pinares, plantas aromáticas y almendros. Los rendimientos son bastante bajos con menos de 1,8 kilos por cepa. Las prácticas vitivinícolas fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad, trabajando el viñedo con podas en verde para regular los rendimientos.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano con el grado óptimo de maduración, son despalilladas y no estrujadas, procediendo a una premaceración en frío para su posterior fermentación controlada no superior a 28º, con remontados sueves y aplicando la rotura de las pieles mediante el *pigeage*, después el vino está macerando con sus pieles durante aproximadamente unos veinte días más para su posterior fermentación maloláctica en barricas de roble francés y húngaro que, una vez terminada, realizan una crianza de 10-12 meses en barricas nuevas 70% y usadas un 30%. Después pasan en botella 6 meses mínimo para su comercialización. De esta forma se consigue maximizar el tipo de variedad de uva y la expresividad del pago.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con reflejos púrpuras, este potente Syrah muestra una fuerte intensidad aromática de fruta madura roja y negra, con notas florales de violetas, sutiles balsámicos y especias asiáticas derivadas del roble. En boca el abundante carácter frutal de las cerezas negras y rojas proporciona una complejidad cremosa, con taninos de grano fino que se volverán aún más pulidos con el paso del tiempo en la botella. Un vino bien equilibrado: estructurado y con un final fino y elegante.

EDAD DEL VIÑEDO

40 años

VARIEDAD

100% Syrah

ALTITUD Y SUELO

780 metros de altitud. Suelo calcáreo, franco arenoso, con rocas calizas en la parte alta de la ladera, y grava arenosa en los niveles inferiores causados por la erosión.

ANALÍTICA

Alc. vol: 15%

Acidez total: 5.44 gr/l

SO2 total : 61mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: 14º - 16º.

Maridaje: pescados grasos, estofados, cordero al horno, carnes de caza y quesos curados

CONSUMO ÓPTIMO

8 años después de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

James Suckling 2022 - 93 puntos

Guía Peñín 2021 - 92 puntos

Mejor Syrah de España - Vivino Wine Style Awards 2020

Guía Peñín 2020 - 92 puntos

James Suckling 2019 - 96 puntos

Guía Peñín 2019 - 93 puntos

James Suckling 2018- 96 puntos

Guía Peñín 2018 - 93 puntos

Alm. Gastronómico 2017/19 - 96 puntos

Wine Enthusiast 2017 - 90 puntos



Ctra. El Pontón - Utiel, Km. 3
46340 Requena (Valencia - Spain)
T. +34 962 320 680
www.vegalfaro.com