



PASAMONTE

D.O.P. Los Balagüeses

Pasamonte es el nombre de la parcela donde se encuentra el viñedo dentro de la d.o.p Los Balagüeses y justo detrás del monte están las primeras bodegas íberas excavadas en la roca caliza del s.VII a.C. En esta parcela se han vendimiado siempre las uvas por separado más de 20 años pero es con la cosecha 2020 donde hemos realizado un coupage de todas las variedades que hay plantadas en la misma parcela para ser un auténtico vino de parcela, la mezcla de diferentes uvas aportando cada una su singularidad en el conjunto final

PASAMONTE 2020 – VINO DE PAGO

VIÑEDOS

Las variedades de uva están cultivadas en espaldera, en un enclave de 4 hectáreas ubicado en medio de pinares, olmos, chopos y plantas aromáticas. Los rendimientos tienen una media de 3 kilos por cepa. Las prácticas vitivinícolas fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad con la aplicación de nuestro propio compost, trabajando el viñedo con podas en verde para regular los rendimientos además de evitar posibles enfermedades criptogámicas.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas, despalilladas y estrujadas, para su posterior fermentación, con levadura indígena, a una temperatura controlada no superior a 26º, se mezclan las pieles y el mosto con la técnica del delestaje y, se descuba antes de acabar la fermentación alcohólica para así enlazar con la fermentación maloláctica, en depósito de inox y trabajando el removido de lías una vez terminada. Después se trasiega a barricas de roble francés y húngaro usadas y realiza una crianza de 8 meses aproximadamente a fin de microoxigenar y madurar el vino.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo granate intenso con reflejos violetas una vez embotellado.

Nariz: Fuerte intensidad aromática de fruta roja y madura, con notas florales, balsámicos y especias.

Paladar: En boca el abundante carácter frutal de las ciruelas rojas y también negras proporciona grasa con acidez y dulzor en perfecto equilibrio, con taninos ligeramente marcados. Un vino bien equilibrado, estructurado y con un final envolvente.



VARIEDAD

60% Garnacha Tintorera
20% Syrah
20% Tempranillo

ANALÍTICA

Alc. vol: 14,5 %
Acidez total: 5,37 gr/l
SO2 total: 64 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: entre 13º y 15º.
Maridaje: aperitivos, ensaladas, embutidos, arroces con aves, pasta con vegetales y quesos semicurados.

CONSUMO ÓPTIMO

Hasta 8 años de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

Mundus Vini 2022: Medalla de Plata
Gilbert & Gaillard Wine Guide 2022 – Medalla de Oro
Ecovino 2022: Medalla de oro
Ecoracimo 2021: Medalla de plata
International Wine Awards – Medalla Top Gold – 96 puntos
James Suckling 2021 93 puntos
Guía Peñin 2021 92 puntos



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