



# 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. La zonificación realizada de la parcela por la distinta composición de suelo nos permite elaborar un vino equilibrado, realizando dos vendimias para tener dos vinos muy diferentes que se complementan en el resultado final, gracias a la pura expresión de la variedad de uva en esa acotada zona perimetral. La variedad de uva Garnacha Tintorera es junto a la Alicante Bouschet, la única uva que tiene la pulpa de color rojo.

## PASAMONTE 2021- VINO DE PAGO

### VIÑEDOS

Nuestros viñedos de Garnacha Tintorera están cultivados 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 nuevas y usadas con diferentes tostados y realiza una crianza de 11 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

100% Garnacha Tintorera

### ANALÍTICA

Alc. vol: 14 %

Acidez total: 5,40 gr/l

SO2 total: 73 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

Vinespaña 2023 – Medalla de Oro  
Mundus Vini 2022: Medalla de Plata  
Gilbert & Gaillard Wine Guide 2022 – Medalla de Oro  
Ecovino 2022: Medalla de oro  
Ecoracimo 2024 : Gran oro  
International Wine Awards – Top gold 95 puntos  
James Suckling 2024 91 puntos  
Guía Peñin 2024 92 puntos



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