



PAGO DE LOS BALAGÜESES

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

Pago de los Balagüeses está reconocido como D.O.P. Los Balagüeses, 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 BALAGÜESES CHARDONNAY 2023

VIÑEDOS

Nuestros viñedos de Chardonnay están cultivados en espaldera en un enclave de 3 hectáreas ubicado en medio de pinares, plantas aromáticas y almendros. Los rendimientos son bastante bajos, con menos de 1,2 kilos por cepa. Las prácticas vitivinícolas fomentan la biodiversidad y la sostenibilidad.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas con el grado óptimo de maduración, son despalilladas y premaceradas en frío en depósito de acero inoxidable durante unas horas para obtener el mosto flor y su posterior fermentación en barricas nuevas de roble francés inmersas previamente en agua caliente para preservar la frescura de las uvas.

Una vez terminada se procede al removido de las lías durante el periodo de crianza de 7 meses aproximadamente para conseguir una mejor textura. De esta forma se consigue maximizar el tipo de variedad de uva y la expresividad del pago.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con destellos dorados, denso y brillante. Aroma intenso a fruta tropical madura, cítricos, floral, suaves especias (vainilla) y ahumados. En boca tiene buena entrada, es sedoso y untuoso. Equilibrado con buena acidez, vuelve la sensación de fruta tropical madura y el recuerdo a corteza de cítricos, con un final sutilmente ahumado y buena persistencia.

EDAD DEL VIÑEDO

40 AÑOS

VARIEDAD

100% Chardonnay

ANALÍTICA

Alc. vol: 13,5%
Acidez total: 5,18gr/l
SO2 total: 119 mg/l

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura: 10º - 12º.
Maridaje: pescados guisados, arroces marineros y pastas con salsa, pato y aves de caza, quesos curados y Foie

CONSUMO ÓPTIMO

5 años después de la añada

PREMIOS Y DISTINCIONES

Guía Peñín 2021 – 92 puntos
Guía Peñín 2020 - 90 puntos
Guía Peñín 2019 - 90 puntos



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