



SUBLIME

Pago de Marinacea



SUBLIME de Pagos de Marinacea, procede de nuestro viñedo Marinacea, plantado en marco real de 3x3 en 1917 sobre un terreno franco, arenoso y cubierto de canto rodado. Un suelo pobre y un cultivo ecológico que le dotan de un drenaje natural y un equilibrio térmico, gracias al canto que actúa como acumulador del calor del Sol.

Tras una cuidada selección en campo, con importante aclareo de racimos y una vendimia manual en cajas de 15 kg, procedemos a una nueva selección en mesa.

La fermentación espontánea con sus levaduras autóctonas a temperatura controlada de 25° C y la

maloláctica en barricas nuevas de roble francés dan inicio a un proceso cuidado y meticuloso que continua con la permanencia 24 meses sobre sus lías y afinado en botella durante 3 años para dotarle de un extraordinario equilibrio.

De color rojo cereza intenso, potente nariz con frutos negros, cacao, hojas de tabaco y boca elegante, sedoso muy largo. Complejo con taninos muy pulidos.

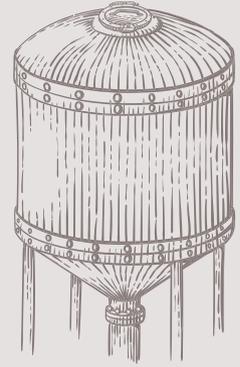
Sublime es, en definitiva, la mejor definición que se puede dar a este gran vino de Toro, perteneciente a una edición limitada y numerada.



Vendimia manual
en cajas individuales de 15 kg
cuando la uva está en el punto de
maduración.



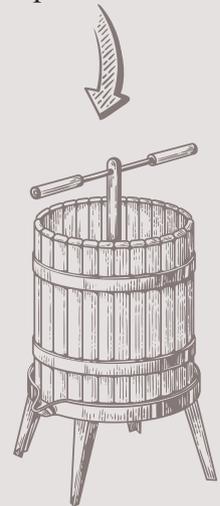
Selección
en mesa de los mejores racimos y
despalillado sin estrujado de la uva.



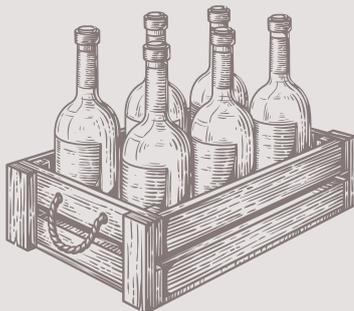
Fermentación
controlada en depósito
de acero inoxidable a 25° durante
los primeros días.

*Una
cuidada elaboración*

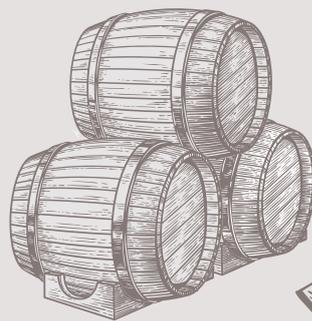
S U B L I M E
Pago de Marinacea



Trensado de hollejos
para obtener un vino de calidad, rico
en antioxidante, que se mezclará con el
vino del sangrado mediante cata.



Embotellado
manual con tapones
de corcho natural flor y
posterior crianza en botella
durante 36 meses.



Crianza
en barrica durante 24 meses.

Battonage
sobre lías finas.



MARINACEA
BODEGA Y VIÑEDOS
marinacea.com