



# SUBLIME

*Pago de Marinacea*



**S**UBLIME 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.

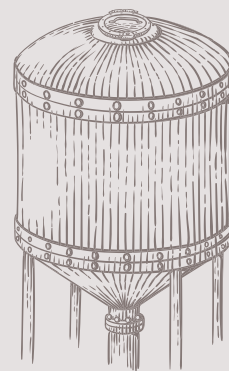
Sublime es, en definitiva, la mejor definición que se puede dar a este gran vino de Toro, perteneciente a una edición limitada y numerada.



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



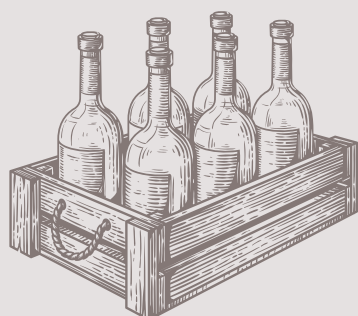
*Selección*  
en mesa de los mejores racimos y  
despalillado sin estrujado de la uva.



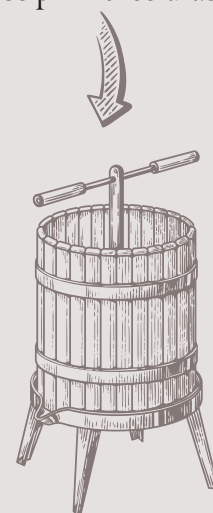
*Fermentación*  
controlada en depósito  
de acero inoxidable a 25° durante  
los primeros días.

*Una  
cuidada elaboración*

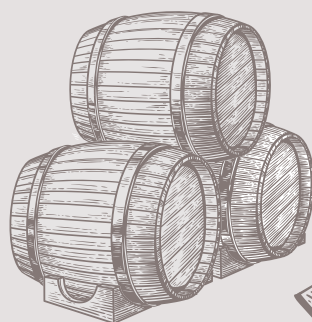
**S U B L I M E**  
*Pago de Marinacea*



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



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



*Crianza*  
en barrica durante 24 meses.

*Battonage*  
sobre lías finas.



**MARINACEA**  
BODEGA Y VIÑEDOS  
marinacea.com