

D.O. Ribera del Duero

Pago de Fuentecojo

Existía una fuente situada en el hondo de un valle ubicado en la cercanía de Olmedillo de Roa (Burgos), donde los nogales y almendros dan las notas especiadas y las zarzamoras y cerezos las notas afrutadas.
Quizás nuestros abuelos sabían que esa zona era singular, que su terreno y clima daban algo peculiar. Por eso, allí plantaron las cepas que hoy nos sirven para hacer nuestro vino Pago de Fuentecojo.

Región

En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 17-18ºC. Abrir la botella media hora antes de servir o decantar.**

Notas de Cata

Un vino elegante que al abrigo del monte que le protege tiene unos toques minerales especiales; y una crianza mirando hacia su lugar de nacimiento que le hace estructurado y potente.

Maridaje

Marida con aquellos platos castellanos y de caza que los caminantes tomaban al abrigo de la fuente Fuentecojo.

Información Técnica

Pago de Fuentecojo se elabora con uvas maduradas en ese término de Olmedillo. Esos viñedos de mas de 35 años producen una uva pequeña, de racimo suelto que hacen que tengan una optima concentración para elaborarse con sumo cuidado a temperatura controlada de 23 ºC para extraer durante una larga maceración todo lo bueno de la uva y conservar toda su fruta. Después pasa a barricas de roble americano y francés durante 14 meses. El vino madura en botella un mínimo de seis meses para alcanzar la redondez y el equilibrio que tiene este vino.

Premios

ORO
2025 CINVE: Pago de Fuentecojo 2021
2024 Berliner Wine Trophy: Pago de Fuentecojo 2020
2024 Vinespaña: Pago de Fuentecojo 2020
90 PUNTOS
Guía Peñín 2025: Pago de Fuentecojo 2020
PLATA
2024 Mundus Vini: Pago de Fuentecojo 2020