

D.O. Ribera del Duero

409

Un día, otro, un poco más, casi, por fin, ha llegado el gran día! Y el calendario se para a los 409 días, que son, exactamente los días que permanece nuestro vino en las barricas de roble que reposan en la sala de crianza de la bodega de Pagos del Rey, ubicada en Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero.
Un vino que concentra lo mejor de cada uva, lo mejor de cada barrica, lo mejor de cada tonelero… el resultado de todo ello es un vino complejo, redondo, con matices de fruta roja mezclados con notas especiadas y elegantes ahumados. Su persistencia en boca nos descubrirá un vino lleno de sensaciones.

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 16-17ºC**

Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con matices violáceos. Aromas a moras y arándanos con sutiles notas a tostados y especias fruto del uso elegante del roble de la barrica. En boca abundantes taninos suaves y redondeados, acidez bien integrada y complejo. Un vino muy equilibrado con un final persistente y muy agradable.

Maridaje

Un acompañante maravilloso para cordero asado, croquetas de verduras y carne, cochinillo y chuletas de ternera a la pimienta.

Información Técnica

Las uvas de viñedos Jóvenes y viejos pasan un proceso de maceración a baja temperatura durante tres días. Las uvas jóvenes fermentan a temperatura baja para extraer los máximos aromas de fruta y flores mientras que las uvas de viñedos viejos fermentan a 26-28ºC para asegurar la máxima expresividad. Esto hace que el vino adquiera su color característico y taninos refinados. Finalmente el vino reposa en barricas de roble francés durante 409 días antes de ser embotellado.

Premios

92 PUNTOS
2024 James Suckling: 409 2022
90 PUNTOS
2025 IWC: 409 2023
DOBLE ORO
2025 CWSA Best Value: 409 2023
2025 VINESPAÑA: 409 2023
ORO
2025 Japan Wine Challenge: 409 2023
2025 Berliner Wine Trophy: 409 2023