



## D.O. Ribera del Duero Pago de Fuentecojo

Existía una fuente situada en el fondo 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. Los vinos blancos no están permitidos en la D.O. aún, pero lo estarán en breve. La región se caracteriza por ser un terreno llano y rocoso.

VARIEDAD  
**Tempranillo**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**14%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 17-18°C. 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 maduras en ese término de Olmedillo. Esos viñedos de más de 35 años producen una uva pequeña, de racimo suelto que hacen que tengan una óptima concentración para elaborarse con sumo cuidado a temperatura controlada de 23 °C 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.