

## Pago la Jara (2016)

Después de dos añadas muy tempranas en la zona, la campaña 2016 vino bastante más retrasada, debido a las bajas temperaturas en el mes de marzo que propiciaron un considerable retraso en la brotación. El verano no fue demasiado cálido al inicio pero sí muy caluroso durante la segunda quincena de agosto y casi todo el mes de septiembre.

Es una excelente añada marcada por las abundantes lluvias especialmente durante el invierno y las semanas previas a la vendimia lo que ha dado lugar a vinos más frescos y elegantes.

Toro nos cautiva por su paisaje, su orografía ondulada, su altitud y sus viñas viejas y anárquicas de baja densidad, “mal podadas” y, en algunos casos sin injertar.

Cinco excepcionales parcelas están en el origen de las 4 Has de viñedo de Pago la Jara.

La variedad es casi en un 100% “Tinta de Toro” con su pequeño y característico racimo, y un poco de “Albillo Mayor”.

Las uvas, no totalmente despalladas, fermentan con levaduras indígenas en cubas de madera de 3.000 Kg. Ambas fermentaciones se desarrollan en roble. Suave envejecimiento durante 15-18 meses en barricas de 225L y foudres de 1.500L.

BOTELLAS PRODUCIDAS  
2.837

