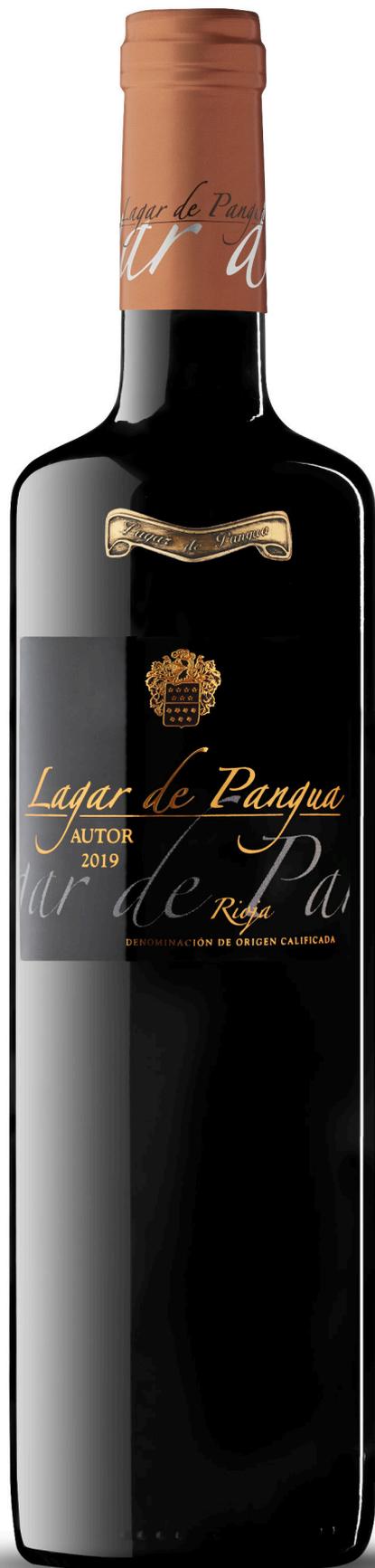


BODEGAS



Y VIÑEDOS



LAGAR D PANGUA

AUTOR

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

PREMIOS

Tempranillos al Mundo
2007 **GOLD**

Mundial de Tempranillos
Amsterdam 2018 **GOLD**
Londres 2017 **GOLD**

Decanter World Wine Awards
2021: 92 PUNTOS **SILVER**
2020: 90 PUNTOS **SILVER**
2019: 92 PUNTOS **SILVER**

Bacchus
2018 **SILVER**

Concours Mondial Bruxelles
2012 **GOLD**



FICHA TÉCNICA

Vino: **Tinto**

Categoría: **Autor**

Marca: **Lagar de Pangua**

Variedades: **Tempranillo 100%**

Edad Media Viñas: **Mayor 50 Años**

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
La Rad	San Vicente de la Sonsierra	1955
Las Huérfanas	San Asensio	1976
Encima del ojo	Briones	1950

Fecha de Vendimia: **Primera quincena de Octubre.**

Elaboración: **Encubado de la uva despalillada y estrujada, aproximadamente 18 días.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea con levadura indígena a una temperatura de 28 °C.**

Fermentación Maloláctica: **Espontánea en barrica.**

ELABORACIÓN

Selección de los viñedos con los terruños más débiles de la propiedad buscando un mayor estrés en el final de la maduración, dándole protagonismo a la uva y realizando una selección de racimos con menor tamaño de bayas. La fermentación maloláctica la lleva a cabo en barricas de roble americano nuevo, procedente de la cara sur de los montes Apalaches, zona de los grandes lagos. Criado durante 20 meses sobre un tostado especial y único de nuestra bodega para posteriormente dejarlo madurar en botella 6 meses antes de su venta.

VIÑEDOS

LA RAD: Es una finca de tempranillo situada en el término municipal de San Vicente de la Sonsierra, plantada en 1955 a las faldas del Toloño. La tierra es arcillo-calcárea con poco nutriente, que hace que la fertilidad de la cepa baje, dándonos un racimo por pámpano, de unas uvas de grano pequeño y alta concentración polifenólica. Además su exposición hacia el sur hace que estas uvas aporten untuosidad, sensación de volumen e incluso esa parte golosa que tiene nuestro Lagar de Pangua.

LAS HUÉRFANAS: Situada en San Asensio, es una finca dividida en dos partes: la margen izquierda nos da unas increíbles uvas de tempranillo y la derecha una viura admirable. Finca típica de la zona de Rioja Alta plantada hacia los años 60. Situada en una de las terrazas próximas al Ebro, de exposición este, y terruño marcado por su contenido en arenas en la parte alta y arcillas en la inferior. Se caracteriza por ser una tierra pobre, con alto poder de drenaje, dificultando la absorción de las raíces lo que crea un alto estrés hídrico en las vides a partir de septiembre, dándonos una uva muy equilibrada, con muchos aromas y sabores.

ENCIMA DEL OJO: Un viñedo de tempranillo con más de 70 años y conducido en vaso y lindando con El Emparrao. En esos terruños, con altos contenidos en caliza e igual exposición, la principal diferencia es la conducción. A nuestro modo de ver, y aunque el sistema de conducción en vaso es infinitamente más incomodo de trabajar, con ésta experiencia de tener dos fincas colindantes vemos, después de varios años, como la viña no emparrada, debido principalmente al vigor, se adapta mucho mejor dándonos un equilibrio en la uva excepcional, tanto en cualidades organolépticas, como en azúcares, acidez, compuestos polifenólicos, etc. Este equilibrio en la uva es debido al equilibrio de la cepa. La plantación en vaso desarrolla una cepa mucho más equilibrada, con un vigor más controlado y, además de esto, la superficie foliar expuesta alcanza un 10% más que la espaldera o emparrado.

FICHA DE CATA

Inclinando unos 60° la copa y sobre fondo blanco, en el corazón de la misma, observamos tonos rojos evolucionados. A medida que nos alejamos radialmente del centro aparecen tonos morados, para terminar siendo brillantes y vivos violáceos en el menisco. Esto nos indica el buen cuidado del vino ya que los tonos han evolucionado en barrica pero respetando la viveza del vino.

En nariz, a copa parada, podemos percibir olores a madera nueva, limpia y muy potente aromáticamente hablando. Si movemos despacio la copa podemos disfrutar de como los aromas de frutas carnosas y maduras, se mezclan con la madera, dándonos aromas combinados entre frutos rojos, frutos secos, vainillas e incluso coco, acompañados por generosos olores a especia, que le dan un toque muy agradable.

En boca es un vino generoso, marcado por un tanino carnosos, abundante y polimerizado, lo cual hace que las sensaciones táctiles sean largas y sedosas. Sabores a fruta del bosque madura, arándanos, fruta negra y cocos con toques reminiscentes de vainilla e incluso matices de torrefactos. Un vino que entremezcla muy bien la madera, no dejando que sea la protagonista en ningún momento, y siendo el vino el que aporta las principales características organolépticas.