

Condado de Oriza Nuevo Vino Ribereño en Nuestro Portafolio de Grandes Marcas



Parte del grupo de bodegas de Félix Solís, la bodega de Pagos del Rey en la Denominación de Origen Ribera del Duero está ubicada en la localidad burgalesa de Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

En Pagos del Rey DO Ribera del Duero sólo se elaboran vinos tintos y se cumplen los plazos establecidos por este Consejo Regulador y que establece los siguientes periodos de envejecimiento, al margen de permitir la comercialización de vinos jóvenes y de los denominados “roble”, con un ligero paso de 3 a 4 meses por barrica.

Su vino Cosecha (Vino Joven) es un vino que no permanecen en barricas y que llega al mercado pocos meses después de la vendimia, luego de unos meses de descanso en botella. Se parte de uvas seleccionadas y perfectamente sanas. El Cosecha 2006 obtuvo 85 puntos en Wine Spectator.

Su Crianza utiliza uvas seleccionadas de viñedos de muy poca producción que aportan racimos de grano pequeño y suelto y con una concentración en compuestos polifenólicos muy elevada. Es un vino con aromas frutales ensamblados con aromas especiados, tostados y torrefactos. En boca nos encontraremos con un vino estructurado, carnoso, lleno de sabores y con una amplia persistencia.

El Reserva es un vino en el que se han utilizado las mejores uvas adquiridas por la bodega de viñedos viejos y muy bien cuidados de parcelas muy diversas (Páramo, lomas, cascajos, calizas etc.), de poquísima producción. Es un vino con gran personalidad, elegante, complejo, de firme estructura y gran equilibrio.

Los vinos de Pagos del Rey son de color denso violáceo, de aromas limpios y frutales; y de paladar largo y poderoso, siendo herederos de uvas de viñedos antiguos de terrenos altos, aunque profundos; y sometidos a un clima duro, pero agradecido.

Están obteniendo excelentes puntuaciones de revistas críticas norteamericanas. Su crianza 2005 y su reserva 2003, los que tenemos en nuestras tiendas a su disposición, obtuvieron respectivamente 91 puntos de Wine Enthusiast y 89 puntos de Wine Spectator.



PUEDEN ENCONTRAR LOS PRODUCTOS MENCIONADOS EN ESTE BOLETIN EN:

LA ENOTECA

• ROMULO BETANCOURT 355, BELLA VISTA, STO. DGO.
T 809.532.1566 EXT. 224-225-240, E-MAIL: XJAQUEZ@VINOS.COM.DO
• GUSTAVO MEJIA RICART, PLAZA CATALUÑA, PIANINI, STO.DGO.
T 809.227.8466, E-MAIL: JDEMOYA@VINOS.COM.DO

PUNTO & CORCHO

• LA MARINA DE CASA DE CAMPO, LA ROMANA, R. D., T.809.523.2343, JORODRIGUEZ@VINOS.COM.DO
• PALMA REAL SHOPPING VILLAGE, BAVARO, R. D.
T 809.552.6004, E-MAIL: VALENZUELA@VINOS.COM.DO

Parte del grupo de bodegas de Félix Solís, la bodega de Pagos del Rey en la Denominación de Origen Ribera del Duero está ubicada en la localidad burgalesa de Olmedillo de Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero. En Pagos del Rey DO Ribera del Duero sólo se elaboran vinos tintos y se cumplen los plazos establecidos por este Consejo Regulador y que establece los siguientes periodos de envejecimiento, al margen de permitir la comercialización de vinos jóvenes y de los denominados “roble”, con un ligero paso de 3 a 4 meses por bodega. Su vino Cosecha (Vino Joven) es un vino que no permanecen en barricas y que llega al mercado pocos meses después de la vendimia, luego de unos meses de descanso en botella. Se parte de uvas seleccionadas y perfectamente sanas. El Cosecha 2006 obtuvo 85 puntos en Wine Spectator.

Su Crianza utiliza uvas seleccionadas de viñedos de muy poca producción que aportan racimos de grano pequeño y suelto y con una concentración en compuestos polifenólicos muy elevada. Es un vino con aromas frutales ensamblados con aromas especiados, tostados y torrefactos. En boca nos encontraremos con un vino estructurado, carnoso, lleno de sabores y con una amplia persistencia.

El Reserva es un vino en el que se han utilizado las mejores uvas adquiridas por la bodega de viñedos viejos y muy bien cuidados de parcelas muy diversas (Páramo, lomas, cascajos, calizas etc.), de poquísimas producciones. Es un vino con gran personalidad, elegante, complejo, de firme estructura y gran equilibrio.

Los vinos de Pagos del Rey son de color denso violáceo, de aromas limpios y frutales; y de paladar largo y poderoso, siendo herederos de uvas de viñedos antiguos de terrenos altos, aunque profundos; y sometidos a un clima duro, pero agradecido.

Están obteniendo excelentes puntuaciones de revistas críticas norteamericanas. Su crianza 2005 y su reserva 2003, los que tenemos en nuestras tiendas a su disposición, obtuvieron respectivamente 91 puntos de Wine Enthusiast y 89 puntos de Wine Spectator.