



Pago de Cirsus esta situada en la parte más alta de la Finca Bolandin en la Ribera Baja de Navarra, en una única edificación junto a la Torre se encuentra la Bodega. Las más avanzadas tecnologías de elaboración y todo el saber de nuestro equipo se unen para seleccionar, procesar, elaborar y criar cada grano de uva que proviene exclusivamente del viñedo propio que rodea la bodega.

---

## PAGO DE CIRSIUS

### Cuvée Especial

#### FICHA DE CATA

- Apariencia: Color rojo cereza oscuro con bordes granate.
- Nariz: Aromas a fruta madura, madera y balsámico. Polifacético e intrigante.
- Boca: Estructurado, elegante y equilibrado, con taninos dulces perfectamente integrados con una viva acidez; aromas de cereza, notas balsámicas, nuez y especias dulces. Envolvente, rico y suave. Un vino muy intenso y expresivo.
- Maridaje: Asados de carnes rojas, asados de caza y de plumas, quesos moderadamente maduros.

Época de vendimia: Syrah primeras semana de octubre.

Cabernet Sauvignon nales de octubre.

Cosecha: Manual en cajas de 15 kg por parcelas y variedades.

Maceración: Pre-fermentativa en frío a 5 ° C durante 72 horas.

Elaboración y crianza: Fermentación en tinas de roble francés y luego 14 meses en barrica nueva de roble francés.