CONCEJO

VINO DE PAGO
Sinfonía de fruta, mineralidad y elegancia.

Desde 1998, elaboramos éste vino que trata de adaptarse a lo mejor de cada añada conservando siempre las notas del terruño. Una vez elaborado el vino en pequeños depósitos de acero con remontados y bazuqueos manuales, se cría de 18 meses a dos años en barricas nuevas de roble americano y francés, hasta que decidimos que ha alcanzado su plenitud. La personalidad del vino viene marcada por la unión de dos pagos, el de las Águedas a más de 800 m de altitud, con un terreno pedregoso y con viñas que superan los 60 años de antigüedad, que aportan concentración y cuerpo y el de Carredueñas con viñas de 25 años con un terreno con 35% de caliza, muy similar al Pomerol francés, que aporta un toque mineral, terroso y mucha elegancia. Elaboramos cada año unas 10.500 botellas y 700 magnums.

Concejo fue elegido entre los tres mejores vinos de España en cata ciega en la Nariz de Oro, nuestro mejor premio es tener clientes que cada día descubren su personalidad y carácter. Para saber más...

www.concejobodegas.com \ www.concejohospederia.com

93 PUNTOS Y 5 ESTRELLAS EN LA GUIA PEÑÍN

Guía 2017 **Concejo**

Variedades: tempranillo ★★★★★

Tipo de vino: Tinto

País: España

Bodega: Concejo Bodegas

Zona de producción: DO Cigales / D.O.P.

93 Color: Cereza, borde granate.
Aroma: elegante, especiado, fina reducción, tabaco, fruta madura, balsámico, terroso.
Boca: especiado, taninos finos, elegante, largo.