



Ficha técnica

Dalmau

2019

Variedades de uva

86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Fecha de embotellado

14 de diciembre de 2021



Viñedos propios

Dalmau procede del Pago Canajas, de 9 hectáreas de viñas situadas en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcillo-ferroso disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de 1 kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

Vendimia manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El graciano se vendimió el 28 de septiembre, el cabernet sauvignon el 29 de septiembre y el tempranillo el 30 de septiembre.

Vinificación

Una vez recibidos en bodega, los racimos son despallados y sometidos a una exhaustiva selección. Cada variedad es vinificada por separado y fermentan a temperatura controlada, durante aproximadamente 10 días en tinos de roble francés Allier de 13.900 litros. Durante este período se realizan habituales remontados y délestage para favorecer una perfecta extracción de compuestos polifenólicos.

Proceso de crianza

El vino es envejecido durante 20 meses en barricas de roble francés de Allier y permanece 6 meses en depósitos de hormigón antes de su embotellado.

Número de botellas

15.526 (75cl), 920 (1.5l), 160 (3l), 75 (6l).

Maridaje

Suprema de pato azulón con mousse de boletus y fina trufa negra, sorbete de moras y vino tinto; pastel de chocolate 85 fluido con praliné crujiente de pistachos y frambuesa; crema de queso trufado sobre coulis de arándanos.

Nota de cata

Intensa y fragante nariz con apuntes de arándanos, ciruela roja, tomillo, cedro y pimienta negra. Espléndido en boca, amplio, bien definido y con un largo y sabroso final. Combinación seductora de potencia y elegancia.

“La expresión más nítida del carácter de Pago Canajas”, María Vargas - Directora Técnica.

Puntuaciones

99 puntos Gourmets	97 puntos Suckling	95 puntos Guía ABC
---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

99 puntos Proensa	97 puntos Tim Atkin	95 puntos Robert Parker
--------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

98 puntos Wine Enthusiast	96 puntos Guía Peñín	93 puntos Wine Spectator
---	-----------------------------------	--